

Abstractenboek Studiedag

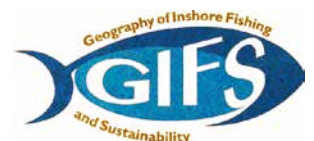
VISSEN IN HET VERLEDEN

Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij

InnovOcean site, Oostende, 29 november 2013



VLIZ SPECIAL PUBLICATION 68





Abstractenboek Studiedag

VISSEN IN HET VERLEDEN

Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij

InnovOcean site
Oostende, 29 november 2013

VLIZ SPECIAL PUBLICATION 68

STUDIEDAG VISSSEN IN HET VERLEDEN

Goed beleid kenmerkt zich door openheid, neemt lessen uit het verleden mee in toekomstige ontwikkelingen, benut opportuniteiten voor samenwerking, stimuleert participatie en multidisciplinaire benadering. Met deze studiedag bieden het Vlaams Instituut voor de Zee, het agentschap Onroerend Erfgoed, het NAVIGO - Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke en het Centrum Agrarische Geschiedenis een forum voor kennis- en informatie uitwisseling rond de geschiedenis van de zeevisserij en de visserij in het Schelde-estuarium, in haar vele facetten, met als doel kennisuitwisseling over sectoren heen te bevorderen. De studiedag kadert dit jaar in de doelstellingen van het INTERREG 2 zeeën project 'Geografie van kustvisserij en duurzaamheid' (GIFS: '*Geography of Inshore Fishing and Sustainability*'). Dit project wil het sociaal, economisch en ecologisch belang van kustvisserij in kaart brengen om zo een breder draagvlak te creëren voor de visserijen gelegen langsheen het Kanaal en de zuidelijke Noordzee.

De studiedag van 29/11/2013 is de vijfde in een reeks contactdagen in co-organisatie van het VLIZ en het Agentschap Onroerend Erfgoed rond het thema historiek van de zeevisserij in Vlaanderen/België. Ze is ontstaan vanuit het belang van historische informatie over de zeevisserij voor een brede groep van sectoren en doelstellingen en de interesse voor historische referentiepunten (bv. het pre-industriële tijdperk); de wenselijkheid van een multidisciplinaire benadering en een kruisbestuiving door verschillende disciplines en informatiebronnen; en de gefragmenteerde ontsluiting van bronnen waarbij voldoende overzicht ontbreekt.

Deze studiedag wil een centraal punt vormen waar historische informatie, gegevens en onderzoeksresultaten over de geschiedenis van de zeevisserij in Vlaanderen/België vanuit een brede waaier aan disciplines en invalshoeken kunnen worden samengebracht voor verdere integratie, digitale ontsluiting en verspreiding (data- en informatieportaalfunctie). Ze wil een kader creëren voor het actief aanreiken en integreren van objectieve en betrouwbare informatie naar het doelpubliek en dit op een gebruiksvriendelijke manier. Ten slotte wil ze een forum aanbieden voor open overleg met nadruk op multidisciplinariteit in het onderzoek (archeologie, geschiedenis, sociologie, antropologie, ecologie, biologie, cultuur, economie,...) rond de geschiedenis van de (mariene en estuariene) zeevisserij in Vlaanderen/België.

ORGANISATIE

Agentschap Onroerend Erfgoed

Het agentschap staat in voor de beleidsuitvoering met betrekking tot onroerend erfgoed (wetenschappelijk onderzoek, inventarisatie, bescherming, beheer en ontsluiting) met uitzondering van de handhaving.

Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)

Het Centrum Agrarische Geschiedenis wil het verleden van landbouw, platteland en voeding (vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw) bestuderen, bewaren en toegankelijk maken voor een groot publiek. Het CAG is door de Vlaamse Overheid erkend als expertisecentrum voor het agrarisch erfgoed in Vlaanderen.

Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke (NAVIGO)

Het NAVIGO – Nationaal visserijmuseum Oostduinkerke beheert een bijzondere museumcollectie betreffende het maritiem erfgoed in Vlaanderen. Het museum beschikt tevens over een bibliotheek en documentatiecentrum, waar werken samengebracht worden over de geschiedenis van de visserij in de breedste zin.

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Het coördinatie-, informatie-, en datacentrum voor marien en kustgebonden onderzoek en beleid in Vlaanderen.

Deze publicatie dient als volgt geciteerd te worden:

Lescrauwaet, A.-K.; Roelofs, M.; Pirlet, R.; Fockedey, N.; Pieters, M.; Eryvynck, A.; Mees, J. (Eds). (2014). Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij". VLIZ Special Publication, 68. Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ): Oostende. 128 pp.

ISBN 978-94-920430-0-9

Foto:

VLIZ Fotogalerij / Collectie Daniel Moeyaert, 2010. Oostduinkerkse scheepjes langs de Estacade.

Verantwoordelijke uitgever:

Jan Mees (Vlaams Instituut voor de Zee)
Flanders Marine Institute
VLIZ. InnovOcean site
Wandelaarkaai 7
8400 Oostende, Belgium
Tel. +32-(0)59-34 21 30
Fax +32-(0)59-34 21 31
E-mail: info@vliz.be
<http://www.vliz.be>

Niets uit deze uitgave mag worden veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook zonder voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISSN 1377-0950

VOORWOORD

Op 29 november 2013, haast exact twee jaar na de eerste editie, organiseerde VLIZ samen met een aantal partners een tweede studiedag over **'Vissen in het Verleden'** te Oostende op de InnovOcean site. Dit bewijst de grote belangstelling voor het thema alsook meteen de onuitputtelijkheid van het thema zelf. Ik ben er van overtuigd dat er gerust nog een lange reeks interessante edities zou kunnen volgen. Er wordt soms gezegd dat we meer weten van de maan dan van de oceanen. Of dat daadwerkelijk zo is kan ik als archeoloog niet in een handomdraai staven, wel is duidelijk dat de wateren van de wereld nog veel mysteries en potentieel voor verder onderzoek bevatten. Alleen al de wetenschap dat de planeet aarde ongeveer voor driekwart uit water bestaat, zou ons moeten overtuigen om volop in te zetten op onderzoek naar deze omgeving.

De dag was gewijd aan twee thema's: de kustvisserij en de garnaal. De 'Cierk' voegde daar een reeks korte bijdragen aan toe die de thematische invalshoek versterkten maar ook perfect de link maakten tussen beide thema's. Terwijl de ochtendsessie het kader, het belang, de problemen en de toekomstperspectieven van de kustvisserij in het zuidelijk deel van de Noordzee en het Kanaal schetste, was de namiddagsessie volledig gefocust op de garnaal.

De complexiteit van het thema kustvisserij kwam onmiddellijk zeer goed tot uiting in de verschillende definities die ervan gehanteerd worden. Blijkbaar hanteert elk buurland van België al bijvoorbeeld een andere definitie van kustvisserij. Dit maakt onderling vergelijken en uitwisselen van data ongetwijfeld zeer moeilijk en dit reeds op de beperkte schaal van de zuidelijke Noordzee en het Kanaal.



Marnix Pieters

Agentschap Onroerend Erfgoed

Koning Albert II-laan 19 bus 5, 1210 Brussel

Er dient dus nog wat getimmerd te worden aan de weg naar een Europese laat staan mondiale aanpak van onderzoek, beheer en valorisatie van kustvisserij.

Bij de verhalen van de 'Cierk' (en ook de garnaal daarna) valt op dat er verschillende mariene soorten werden voorgesteld die wellicht door de doorsnee kustbewoner uit het begin van de 21ste eeuw niet (meer) gekend zijn: de sidderrog, de speelman of zee-engel, de spiering, de fint, de 'ostendaise', de steurgarnaal. Het geeft aan hoeveel er op relatief korte tijd - grofweg de laatste eeuw - is veranderd en hoeveel we ook om allerlei redenen aan lokaal-regionale diversiteit hebben ingeboet zonder het te beseffen. Hier liggen wellicht mogelijkheden richting duurzame ontwikkeling.

De sessie over de garnaal was heel gefocust en gaf een zeer volledige stand van zaken van de kennis met betrekking tot dit schijnbaar onooglijke beestje: van de levenscyclus over de verwerking en distributie tot de consumptie. Op het einde van de namiddag had je zelfs de indruk alles te weten over de garnaal. Een doorgedreven analyse van het verschijnen van de garnaal in archeologische, geschreven en iconografische bronnen toonde aan dat hier wel nog ruimte is voor verder onderzoek: alleen zijn de beschikbare bronnen wat beperkt, zeker de archeologische en dit vooral ten gevolge van de moeilijke bewaringskansen van garnaalresten in de bodem. De bijdragen werden afgesloten met een presentatie over de traditionele Oostduinkerkse garnaalvisserij te paard waarvan gehoopt werd dat deze activiteit zou toegevoegd worden aan de 'Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid' behorend bij de UNESCO-conventie van 2005 voor de bescherming en de promotie van de diversiteit van cultuuruitingen, één van de belangrijke culturele conventies van UNESCO. Wat gehoopt werd, gebeurde tot grote opluchting van de betrokkenen ook enkele dagen later. Dit is een ferme opsteker voor de initiatiefnemers van deze aanvraag maar ook voor de kustvisserij in het algemeen, van harte gefeliciteerd.

Ik ben er tot slot van overtuigd dat het abstractenboek van deze studiedag een referentiedocument zal worden en verder onderzoek actief zal stimuleren en richting geven: een mooiere beloning kan je als organisator niet verwachten.



Marnix Pieters

Agentschap Onroerend Erfgoed

INHOUDSTAFEL

Voorwoord

SESSIE 1: KUSTVISSERIJ	10
Tim Acott en Julie Urquhart Het GIFS project: socio-culturele en economische waarde van kustvisserij in het kanaal en de zuidelijke Noordzee	11
Kris Vandecasteele Kustvisserij en bestuur: boodschappen vanuit de overheid	19
Willy Versluys De Vlaamse kustvisserij in Europees perspectief	25
Ine Demerre, Sven Van Haelst en Marnix Pieters Opvissen van het verleden – De bijdrage van de kustvisserij aan de archeologische kennis over de Noordzee: een overzicht en een oproep	37
SESSIE 2: DE CIERK	46
Katrien Vervaele Visserstatoeages	47
Omer Rappé De Beatles aan boord van de Z.420...?	50
Jan Haspeslagh Uitzonderlijken vangst: Visscherijblad volledig opgevisst door Inter-Net!	54
Brecht Demasure en Yves Segers De Belgische zeevisserij tijdens de Eerste Wereldoorlog	56
Dorine Geersens Stienestekers: Garnaalkruien door vrouwen	59

Jan Breine
Spiering en fint terug in de Zeeschelde 62

Roland Desnerck
Et vergoan van de O.86 'Georges-Edouard' in 1941,
e gedoefte van e sjhip van de P.V. 65

Chantal Bisschop, Nancy Fockedey en Katrien Vervaele
Garnalenverhalen – culinair erfgoed van de vingertjes gelikt 69

Ruth Pirlet
Historiek van de 'Ostendaise', een parel onder de oesters 72

SESSIE 3: WAT WEET JE OVER DE... GARNAAL? 78

Els Torreele
Garnaalvisserij vroeger en nu: biologie, visserijtechnieken en
vissersvloot, bestanden en beheer 79

Geertrui Vlaemynck
De verwerking van grijze garnalen aan boord en aan land:
vroeger en nu 89

Anton Ervynck, Nancy Fockedey en Frank Kinnaer
Archeologie en geschiedenis van de garnaal –
De betekenis van een klein voedingsproduct 103

Yves Segers
Knotsen en garnalenbakjes – Distributie en consumptie van
grijze garnalen (late 19^e – 20^e eeuw) 115

Ineke Steevens
Garnaalvisserij te paard. Van Oostduinkerke tot Azerbeidzjan 123



In de vismijn van Nieuwpoort scheppen Herman Blondeel (links), Freddy Verstraete (centraal) en Albert Weiss (rechts) hun vangst van sprot in bennen. De foto werd vermoedelijk genomen aan boord van de N788, halfweg de jaren 1950 (Bron: Collectie Daniel Moeyaert).



SESSIE

1

KUSTVISSERIJ



Sessievoorzitter: Ann-Katrien Lescrauwaet (Vlaams Instituut voor de Zee)



Bron: Louis Drent

HET GIFS PROJECT: SOCIO-CULTURELE EN ECONOMISCHE WAARDE VAN KUSTVISSERIJ IN HET KANAAL EN DE ZUIDELIJKE NOORDZEE

Tim Acott, Julie Urquhart



Tim Acott



Julie Urquhart

School of Science, University of Greenwich

Central Avenue Chatham Maritime Kent, ME4 4TB,
Verenigd Koninkrijk

E-mail: T.G.Acott@greenwich.ac.uk

E-mail: J.Urquhart@greenwich.ac.uk

INLEIDING

De zee blijft ongekend en mysterieus en voor veel mensen is het eten van zeevruchten de enige verbinding met de mariene wereld. In kustplaatsen is deze link met de zee echter meer uitgesproken en doordringt hij de plaatselijke cultuur en maatschappij. Tegenwoordig wordt de visserij geconfronteerd met grote uitdagingen en veranderingen. Maatregelen die vanuit het beleid getroffen worden als antwoord op achteruitgaande visbestanden steunen vooral op biologische en ecologische kennis, maar hebben ook een impact op de gemeenschappen die afhankelijk zijn van deze visserij. Naast het economische belang is er dan ook steeds meer erkenning voor de sociale en culturele rol van kustvisserij in lokale gemeenschappen op vlak van cultureel erfgoed, plaatsbeleving, gemeenschapsidentiteit en sociale cohesie.

HET GIFS PROJECT

Het GIFS project (Geography of Inshore Fishing and Sustainability - Geografie van Kustvisserij en Duurzaamheid) wordt gefinancierd door het Interreg IVA 2-zeeënprogramma. Het werd gelanceerd in januari 2012 en loopt tot september 2014. Het project is een interdisciplinair samenwerkingsverband tussen zes projectpartners in België (het Vlaams Instituut voor de Zee), Engeland (de Universiteit van Greenwich en de Universiteit van Brighton), Frankrijk (Universiteit van Brest en AGROCAMPUS Ouest in Rennes) en Nederland (de Gemeente Middelburg). Het GIFS project richt zich op het onderzoeken van de sociaal-economische en culturele betekenis van de kustvisserij in kustgemeenschappen langs het Kanaal en de zuidelijke Noordzee. Door hierin een beter inzicht te verwerven, streeft GIFS ernaar om een betere basis te bieden voor het visserijbeleid, voor strategieën voor kustvernieuwing en voor een duurzame gemeenschapsontwikkeling.

'Kustvisserij' wordt in de verschillende GIFS partnerlanden anders gedefinieerd. In Nederland betreft het bijvoorbeeld schepen met een motorvermogen van minder dan 300 pk, die kleiner dan 24 meter zijn en die binnen de 12-mijlszone vissen. Het Belgische kustvissersegment omvat dan weer alle vissersvaartuigen die volgens de 'Officiële lijst der Belgische vissersvaartuigen' - bijgehouden door het departement Maritiem Vervoer van de Federale Overheidsdienst Mobiliteit en Vervoer - een motorvermogen hebben van 221 kW of minder, eventueel met inbegrip van het bijkomende motorvermogen, en een tonnenmaat van hoogstens 70 GT. Ze mogen bovendien enkel zeereizen ondernemen van een door de minister te bepalen maximale duur (momenteel 48 uur), waarvan het begin en einde in een Belgische haven liggen en waarvoor de Dienst gunstig heeft beslist over de aanvraag. In Frankrijk verstaat men onder kustvisserij (of 'petite pêche cotière') de schepen die kleiner zijn dan 12 meter en geen gebruik maken van sleeptuigen. De zeereis omvat er maximaal 24 uur. In het Verenigd Koninkrijk ten slotte slaat kustvisserij op schepen kleiner dan 10 meter waarmee in de kustwateren gevist wordt. Meestal gebeurt dit tot 6 mijl van de kust, maar het kan ook tot 12 zeemijl oplopen.

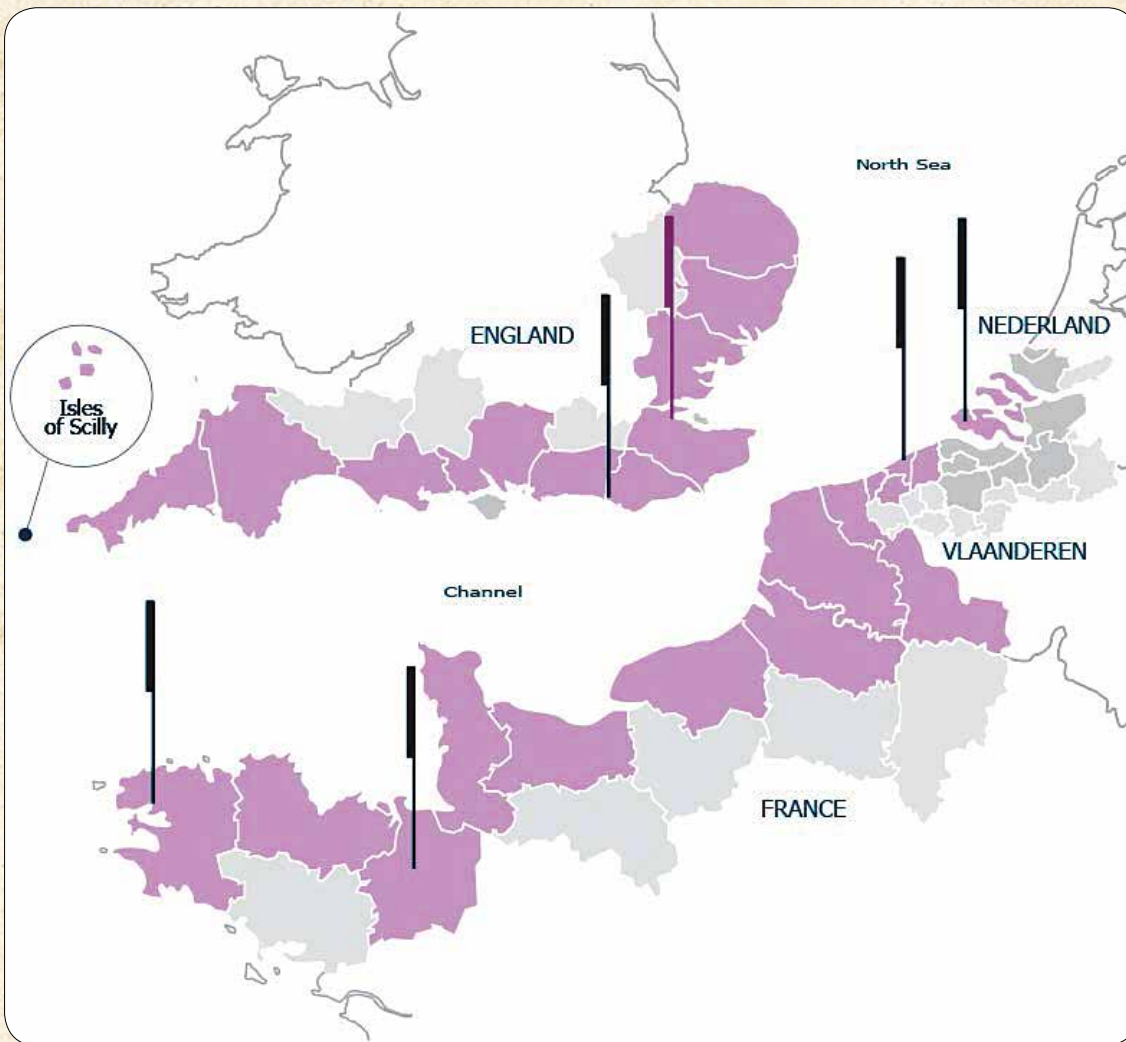


Fig. 1 Studiegebied van het GIFS project (Bron: Interreg IVa 2 Zeeën).

Om vergelijking tussen de verschillende landen mogelijk te maken, werd er binnen het GIFS project gekozen voor een algemene definitie van kustvisserij, namelijk 'de vissersvaartuigen die vissen binnen 12 mijl van de kust'. Op deze manier is de link met het ruimtelijk gebruik van de mariene wateren duidelijk opgenomen in de definitie. GIFS zal een 'Geografie van kustvisserij' ontwikkelen (bestaande uit een 'kustwiki' en een 'toolkit'), samen met een gevalstudie over kustvernieuwing die zal helpen om een gezamenlijke identiteit, ervaringen en beste praktijken te creëren. Tegelijk wordt de problematiek van de kustvisserij onder de aandacht van beleids-makers gebracht, om zo een bijdrage te leveren aan de ontwikkeling van een effectief kustbeheer en visserijbeleid.

GIFS THEMA'S

Door het verkennen van drie thema's - 'Kustzonebeheer en kustvisserij', 'Vissersplaatsen en gemeenschappen' en 'Economie en vernieuwing in vissersgemeenschappen' - wil GIFS een geografie van de kustvisserij voortbrengen.

Kustzonebeheer en kustvisserij

In het thema 'Kustzonebeheer en kustvisserij' wordt een analyse gemaakt van formele en informele beleidsstructuren met betrekking tot kustvisserij in de verschillende gebieden langs het Kanaal en de zuidelijke Noordzee. Het Vlaams Instituut voor de Zee neemt deze activiteit op zich in samenwerking met de Gebiedswerking Kust. In een eerste fase werd het visserijbeheer op regionaal niveau bestudeerd, gevolgd door de studie van visserijbeheer op lokaal niveau. Hiervoor werden verschillende gevalstudies geselecteerd in de vier partnerlanden. Voor België werd onderzocht hoe de kleinschalige visserij ingebed is in het toeristisch weefsel van Nieuwpoort.

Vissersplaatsen en gemeenschappen

'Vissersplaatsen en gemeenschappen', het tweede thema van het GIFS project, tracht de diversiteit die bestaat in verschillende visserijplaatsen vast te leggen, met het oog op het bevorderen van gemeenschapsontwikkeling, gemeenschapsidentiteit en beleidsontwikkeling. Vissershavens hebben immers elk een eigen karakter, vaak met een rijk cultureel erfgoed dat verbonden is met de zee en visserijactiviteiten. GIFS heeft als doel een dieper inzicht te verwerven in het socio-culturele belang van de kustvisserij door middel van de volgende vier activiteiten:

Identiteit van plaats en gemeenschap

'Identiteit van plaats en gemeenschap' is een activiteit die onderzocht wordt door de Universiteit van Greenwich. Deze activiteit zal het belang van de kustvisserij voor gemeenschapsidentiteit, sociale cohesie en toerisme onderzoeken. Het onderzoeken van de betrokkenheid van de gemeenschap gebeurt onder andere aan de hand van vragenlijsten. De rechtstreekse betrokkenheid wordt onderzocht door het bevragen van vissers, terwijl door het ondervragen van inwoners ook de indirecte betrokkenheid achterhaald wordt. De vragenlijst werd zowel met de post verstuurd als online gezet voor het grote publiek. Deze 'De beleving van vissersplaatsen'-enquête creëert een momentopname van visserijplaatsen in het begin van de 21^e eeuw. Door de ervaringen met kustvisserij in de verschillende landen te vergelijken, zal het in de eerste plaats mogelijk zijn een beter begrip op te bouwen van het belang van kustvisserij voor gemeenschappen. Daarnaast creëert het de mogelijkheid van het achterhalen en delen van ervaringen en kansen voor personen die in visserijplaatsen wonen. Ten derde wil dit onderzoek ook bijdragen aan de opbouw van een duurzame toekomst voor de visserijplaatsen.

De enquêtes werden op 26 plaatsen in het GIFS gebied afgenomen, waaronder in Oostende, Nieuwpoort, Zeebrugge en Heist, en leverde een totaal aantal van 1900 ingevulde exemplaren op. De eerste resultaten uit Engeland tonen aan dat de meerderheid van de ondervraagden ouder dan 55 jaar is, een rechtstreekse connectie met visserij heeft en uit een vissersplaats afkomstig



Fig. 2 Flyer ter promotie van 'De beleving van vissersplaatsen'-enquête (Bron: Universiteit van Greenwich).

is. Het grootste deel van deze ondervraagden eet minstens één keer per week vis en varieert daarbij in vissoorten. Ze voelen zich verbonden met de visserij en zijn het erover eens dat visserij een belangrijke waarde heeft in het creëren van hun identiteit. Daarnaast werd het fotoproject 'Mensen, visserij en de zee' gelanceerd, dat aan de hand van foto's een beeld tracht te schetsen van visserijplaatsen in de 21^e eeuw. Om een zo volledig mogelijk beeld te vormen, werden zowel de inwoners van vissersplaatsen, alsook onderzoekers en een professionele fotograaf uitgenodigd om hun visies over visserij met de camera vast te leggen. De foto's worden opgenomen in een digitaal archief en zullen op verschillende tentoonstellingen te zien zijn. De collectie van deze tentoonstellingen bestaat uit de ingezonden foto's, die onderverdeeld worden in verschillende thema's (zoals esthetische waarden, gemeenschapsfoto's, culturele identiteit, educatie en kennis, cultureel erfgoed, inspiratie, sociale relaties, spirituele en religieuze waarden en toerisme en recreatie). De professionele fotografie zal eveneens gebruikt worden om de culturele rijkdom en diversiteit van de kustvisserij in zuidelijk en oostelijk Engeland, Noord-Frankrijk, België en Nederland creatief te illustreren.



Fig. 3 Het visserschip 'Dini' (O62), vertrekt vanuit de haven van Oostende op garnalenvangst. Het schip verlaat iedere dag om 16u30 de haven en komt de volgende morgen om 7u30 terug binnen.

Foto gemaakt door een professionele fotograaf in kader van het fotoproject 'Mensen, visserij en de zee', Oostende, België (Foto: Vince Bevan, 2012).

Vrouwen en sociale samenhang in kustgemeenschappen

De activiteit 'Vrouwen en sociale samenhang in kustgemeenschappen' wordt eveneens onderzocht door de Universiteit van Greenwich. In dit deel ligt de nadruk op de betrokkenheid van vrouwen bij de plaatselijke visserij. Hiervoor werden in de vier partnerlanden interviews afgenomen met vrouwen (maar ook met enkele mannen) die betrokken zijn bij de visserij. Het betreft hier niet enkel vissers, mensen met een job in de visverwerkende industrie of visverkoopster, maar ook toeristische gidsen of een curator in een visserijmuseum, ambtenaren, politici en deskundigen met belangstelling voor of ervaring met de visserij. Met deze interviews trachten de partners van de Universiteit van Greenwich kennis en inzicht te vergaren over het leven en werk van vrouwen, hun taken en verantwoordelijkheden, hun ervaringen met en mening over hun werkplek, hun relatie met de plaatselijke gemeenschap en andere aspecten. Met de uitkomst van het onderzoek hopen de onderzoekers beleidsmakers te informeren en zo een bijdrage te leveren aan het bevorderen van de deelname en de gelijkheid van vrouwen in de visserij.

Visserijactiviteit in het verleden en het heden

De activiteit 'Visserijactiviteit in het verleden en het heden' wordt opgenomen door het Vlaams Instituut voor de Zee. Historische visserijgegevens zijn belangrijk om te bepalen hoe visserijactiviteiten, visbestanden en vissersgemeenschappen op lange termijn veranderen. Het doel is op langere termijn een perspectief te bieden op de huidige en historische betekenis van de kustvisserij voor kustgemeenschappen, vooral in termen van aanvoervolume, economische waarde en rechtstreekse tewerkstelling en hun relatieve betekenis voor de sector in haar geheel. Op die manier wil men een historisch perspectief creëren dat een licht kan werpen op de socioculturele, economische en ecologische veranderingen waar de kustvisserij in de loop der tijd mee geconfronteerd werd en wordt.

**Ministerie van Verkeerswezen
DIENST VOOR ZEEVISSCHERIJ**
Brugge Reeks Boud

**Veertiende Jaarverslag
OVER DE
ZEEVISSCHERIJ
1930**
BRUGGE
Druk. VERBEKE-L
8. Wulfhagestr.
1931.

**TABLEAU I.
ESPECES DE POISSON** — 190 —
Quantité et valeur de ch.

		OSTENDE		
		Kg.	Fr.	BL.
I. Poisson de fond.				
Lotte		155 077		
Vive		273 636	1 017 465	
Grondin rouge.		116 844	1 838 709	
Barbio	grande	52 245	290 890	
	moyenne	80 384	485 695	
	petite	53 505	867 770	
	non classée	35	445 840	
Total		166 269	1 749 620	
Flétan		6 805	95 685	
Seiche		81 821	107 151	
Cabillaud	grand	320 350	858 084	
	moyen	640 156	2 026 659	
	petit	372 644	785 718	
	non classé			
Total		1 333 159	3 721 361	
Sebaste		535 521	580 480	
Grondin		443 276	510 977	
Colin		442 357	946 484	
Lingue		81 240	221 840	
Brosme		11 552	22 745	
Merlu	grand	13 020	98 635	
	moyen	41 021	206 805	
	petite	212 939	218 359	
	non classée			
Total		267 780	452 099	
Plie	grande	160 875	1 041 501	
	moyenne	270 994	1 356 381	
	petite	1 062 373	1 232 463	
	non classée	4 490	4 192	
Total		1 513 732	3 634 537	
Scaurel		24 495	8 449	
Raie		2 012 225	28 519	
Raie radlée		131 280	47 657	
Rouget		50 766	50 380	
Limande		116	135 000	
Flotte				
Eglefin	grand			
	moyen			
	petit			

Fig. 4 Visserijstatistieken (Foto: VLIZ).

Cultureel erfgoed voor nieuwe economische activiteiten

'Cultureel erfgoed voor nieuwe economische activiteiten' is een activiteit die uitgevoerd wordt door de partners van de Gemeente Middelburg. Deze activiteit zal nieuwe kansen ontwikkelen, in samenwerking met kleine en middelgrote bedrijven, die gericht zijn op het creëren van toegevoegde waarde voor de visserij, door het ontwikkelen van nieuwe producten en diensten en door 'marketing' en 'branding' in verschillende gevalsstudies, waaronder Arnemuiden. Het project in Arnemuiden zal bestaan uit economische vernieuwing met behulp van investeringen in de infrastructuur die het lokale karakter van deze unieke vissersplaats naar boven brengt.

Economie en vernieuwing in vissersgemeenschappen

Kustvisserij is belangrijk voor de lokale economie en de levensomstandigheden van de vissers. Het derde thema van het GIFS project onderzoekt dan ook de 'Economie en vernieuwing in vissersgemeenschappen'. De activiteit **directe en indirecte voordelen van de kustvisserij** wordt geleid door de Universiteit van Brest en zal de directe werkgelegenheid en welvaartsproductie verbonden aan de commerciële visserij evalueren, om een overzicht te bieden van de visserij-economie langs het Engels Kanaal en de zuidelijke Noordzee. Daarnaast worden ook de indirecte voordelen die visserij biedt aan gemeenschappen belicht. Zo heeft de visserij visserijmateriaal nodig, wordt de vis verkocht in de visveiling en zijn er opslagplaatsen nodig. Op deze manier wordt er werkgelegenheid en inkomen voor andere industrieën gecreëerd. Daarnaast maken de partners van de Universiteit van Brest ook een **schatting van de positieve externe effecten gegenereerd door de visserij-industrie**. Deze activiteit zal ingaan op de economische voordelen die voortvloeien uit toeristen die worden aangetrokken door de 'visserijdimensie' van een plaats.

Agrocampus Ouest uit Rennes bestudeert de **niet-vermarktbare waarden van de kustvisserij**. Een enquête zal individuen vragen naar hun hypothetische keuzes en zal zo de aantrekkelijkheid van vissersplaatsen inschatten.

Daarnaast wordt er in dit thema ook een analyse gemaakt van **enkele lokale gevalstudies** in Hastings en Arnemuiden. De gevalstudie in Hastings wordt geleid door de Universiteit van Brighton en onderzoekt de waarden van lokale bewoners in Hastings ten aanzien van de visserij-industrie en het mariene milieu. Er wordt een analyse gemaakt van de manier waarop het visserijgerelateerde toerisme deel uitmaakt van het plaatselijke toeristische product en de toeristische markt. Ook zal de partner van de Universiteit van Brighton educatief materiaal ontwikkelen met betrekking tot het lokale mariene milieu, en dit in nauwe samenwerking met de lokale educatieve partners.

Meer informatie over het GIFS project is te vinden op www.gifsproject.eu. Je kan er de partners van het GIFS project, informatie over de activiteiten, nieuwsberichten en beeldmateriaal terugvinden.



Bron: VLIZ Fotogalerij - Collectie Daniel Moeyaert, 2008

KUSTVISSERIJ EN BESTUUR: BOODSCHAPPEN VANUIT DE OVERHEID

Kris Vandecasteele



Kris Vandecasteele

Stad Nieuwpoort

Schepen van landbouw en visserij

Stadhuis, 1^e verdieping – Marktplaats 7, 8620 Nieuwpoort, België

E-mail: kris.vandecasteele@nieuwpoort.be

HISTORIEK EN EVOLUTIE VAN DE NIEUWPOORTSE VISSERIJ

Nieuwpoort beschikt vandaag nog slechts over een beperkte vissersvloot, maar dat is ooit anders geweest. Toen Filips van de Elzas de nederzetting 'Novus Portus' in 1163 tot stad verhief, werd deze immers nog hoofdzakelijk bevolkt door landbouwers en vissers. De uitzonderlijke strategische ligging van Nieuwpoort - aan de monding van de IJzer in de Noordzee - en de welvarende visserijsituatie die hierdoor werd gecreëerd, was een belangrijke reden voor het bekomen van deze stadskeure. De Nieuwpoortse visserij kende doorheen de volgende eeuwen talrijke ups en downs, maar de unieke locatie van de kuststad bleek vooral in tijden van oorlog en conflict haar vruchten af te werpen. De bedrijvigheid in de haven bloeide onder andere tijdens de talloze twisten tussen Frankrijk en Engeland en in 1489 - gedurende de problemen rond het regentschap van Maximiliaan van Oostenrijk - kon zelfs een voorrecht bekomen worden waardoor alle Vlaamse visserijen minstens eenmaal per jaar een bepaalde hoeveelheid haring in Nieuwpoort aan wal moest brengen en verkopen. In recentere jaren bleek ook de oorlogsperiode 1940-1945 een bijzonder goede tijd voor de Nieuwpoortse visserijsector, die haar aandeel in de Belgische visserij weliswaar sinds het einde van de 19^e eeuw gradueel had zien slinken. Deze neerwaartse evolutie zette zich de laatste decennia nog steviger door, waardoor de vloot verder afslankte van enkele tientallen tot nog slechts vier à vijf* actieve vissersschepen vandaag de dag. Dat de Nieuwpoortse visserij van oudsher een kleinschalige onderneming was, staat niet los van deze ontwikkeling. Het oude gebruik om visserstuigen op het strand te laten aanlanden en de geringe diepgang van de Nieuwpoortse haven die later werd aangelegd, zorgden er immers voor dat de kuststad op termijn niet langer geschikt bleek om de vele, steeds groter wordende, vissersvaartuigen nog te ontvangen. Toen vanaf de jaren 1980 deze schaalvergroting zich steeds sterker doorzette, vertrokken meer en meer vissersschepen bijgevolg naar Oostende en Zeebrugge, maar vaak ook naar Zeeuws-Vlaanderen. Wettelijke restricties maken het daarenboven moeilijk om nieuwe kleinschalige schepen in vaart te brengen, met de huidige situatie van de Nieuwpoortse visserij tot gevolg.

* In de Officiële lijst van de Belgische vissersvaartuigen (Toestand op 15 april 2014) zijn er 9 vaartuigen ingeschreven in Nieuwpoort.



Fig. 1 Het aanlanden van haring in de vismijn van Nieuwpoort in de periode 1940-1945
(Foto: VLIZ Fotogalerij – Collectie Daniel Moeyaert).

KUSTVISSERIJ IN NIEUWPOORT VANDAAG

Kleinschalige of kustvisserij wordt door verschillende instanties anders gedefinieerd, wat de discussie vaak bemoeilijkt. Er bestaan reeds Europese en Vlaamse omschrijvingen, en tegenwoordig is er zelfs sprake van om daar nog een federale definitie aan toe te voegen. Specifiek voor Vlaanderen omvat het de schepen die behoren tot het kleine vlootsegment (< 221 kilowatt en < 70 brutoton), die zeereizen ondernemen van hoogstens 48 uur, met begin en einde in een Belgische haven. In Nieuwpoort zou men echter nog een andere invulling willen geven aan de term 'kleinschalige visserij': het zou gaan om een visserij met kleine vangsten van maximum 24 uur, waarbij sleepnetten, warrelnetten, fuiken en/of potten kunnen gebruikt worden.



Fig. 2 De stedelijke vismijn van Nieuwpoort
(Foto: © Michel Wal).

Stedelijke vismijn Nieuwpoort

Er zijn vier vissersvaartuigen die op zeer regelmatige basis hun vis komen lossen in Nieuwpoort. Deze aanvoer wordt er vervolgens verhandeld via de onafhankelijke zelfstandige vismijn, die in handen is van het Nieuwpoortse stadsbestuur. Dit bestuur stelt niet enkel vijf mensen rechtstreeks tewerk, maar is ook verantwoordelijk voor de noodzakelijke investeringen om de veiling te laten voldoen aan de vereisten die gesteld worden door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en door verschillende Europese verordeningen. Zo werd enkele jaren geleden bijvoorbeeld een moderne garnaalzeefmachine aangeschaft om tegemoet te komen aan de internationale normen en vissers de kans te geven om hun vangst in Nieuwpoort te blijven veilen. Sedert enkele jaren werkt de Nieuwpoortse stedelijke vismijn nauw samen met de Vlaamse Visveiling, een private onderneming die de veilingen in Zeebrugge en Oostende exploiteert. Samen ontwikkelden zij een elektronisch kloksysteem, waardoor vishandelaars niet langer verplicht zijn om zich naar de mijn te begeven, maar vanop afstand de gewenste vis

kunnen aankopen. Sinds april 2013 kan op deze manier in Nieuwpoort elke weekdag verse vis en/of garnalen worden aangeschaft in de mijn. Het grote voordeel van dit nieuwe systeem is de stabielere prijzen die tegenwoordig kunnen aangeboden worden aan de vissers. Nieuwpoort maakt immers slechts 2% van de omzet van het gehele Vlaamse veilingssysteem uit en in het verleden bleek meermaals dat, door alleen op een 'eilandje' te zitten, de prijzen vaak hard konden schommelen. Door deze nieuwe manier van veilen wordt dit euvel echter grotendeels verholpen. De prijzen voor verse vis en garnalen liggen tegenwoordig in Nieuwpoort zelfs iets hoger dan deze voor de industriële visserij.

SCHIP	TYPE VISSERIJ	VERDERE INFORMATIE
N58 – Pelorus Jack	Boomkorvisserij, maar ook aangepast vistuig voor lagere bodembereoering	Winter: veelal reizen van 3 à 4 dagen en af en toe naar het kanaal Zomer: dagelijkse visserij
N86 – Rudy	Boomkorvisserij	Voornamelijk garnalvisserij, maar tijdens het tussenseizoen ook verse vis
N93 – Aalscholver	Boomkorvisserij	Voornamelijk garnalvisserij, maar tijdens het tussenseizoen ook verse vis
N95 – Jonas II	Warrelnet- en lijnvisserij	Vist vooral op tong en platvis, en op zeebaars rond wrakken

Tabel 1. De vier vissersvaartuigen die regelmatig hun vis komen lossen in Nieuwpoort.

Rechtstreekse en onrechtstreekse tewerkstelling

In de stedelijke vismijn werken, zoals reeds gezegd, vijf mensen in dienst van het stadsbestuur: een directeur, een veilingmeester (die ook als vervangend directeur optreedt) en drie arbeiders, die instaan voor de kwalitatief goede omstandigheden van de vismijn. De bedrijvigheid in de mijn zorgt er evenwel voor dat ook rond deze site een grote spin-off kan worden gecreëerd, waardoor zo onrechtstreeks 200 mensen zijn tewerkgesteld in visverwerkende bedrijven. Daarnaast genereert de sector via viswinkels en restaurants ook nog indirecte inkomsten voor de stad. Zowat de grootste meerwaarde schuilt bovendien in het feit dat het van Nieuwpoort een aantrekkelijke toeristische bestemming maakt. Momenteel is Nieuwpoort immers de enige kuststad die zijn vismijn op deze manier exploiteert en die bezoekers de mogelijkheid biedt om op de vloer aanwezig te zijn wanneer de vis wordt verkocht. In dit unieke samengaan van het economische en het toeristische gegeven van de vismijn, schuilt de kracht van de onderneming. Geen vis zou voor Nieuwpoort immers geen toeristen betekenen, en een gebrek aan toeristen zou de vismijn niet rendabel genoeg maken om verder te exploiteren. Nieuwpoort zet dan ook zwaar in op het toerisme en de folklore rond het visgebeuren, zonder evenwel in te boeten op de eigenlijke uitoefening van de visserijbedrijvigheid. Voor de toeristische activiteiten slaat het stadsbestuur trouwens geregeld de handen in elkaar met de vzw Promovis, zoals onder andere het geval is bij de jaarlijkse visserijfeesten en de 'Dag van de Garnaal'. Deze onafhankelijke vzw bestaat vooral uit vishandelaars, (oud-)vissers en sympathisanten en heeft als doel de vissersgemeenschap in Nieuwpoort samen te houden en de lokale visserij te promoten. Daarnaast neemt de vzw ook de organisatie van de vele bezoeken aan de vismijn op zich en is zij de stuwende kracht achter 'Vrijdag ... Visdag'. Hierbij krijgen bezoekers de kans om de tocht van de verse vis te volgen, vanaf het moment dat deze om 6 uur 's ochtend aangeland wordt tot hij 's middags in een restaurant wordt geserveerd.



Fig. 3 Op 14 september 2013 werd de 'Dag van de Garnaal' gevierd in Nieuwpoort, een organisatie van de stad Nieuwpoort én de vzw Promovis (Foto: Site vzw Promovis).

TOEKOMST VAN DE NIEUWPOORTSE VISSERIJ

Keuze voor het artisanale en kleinschalige

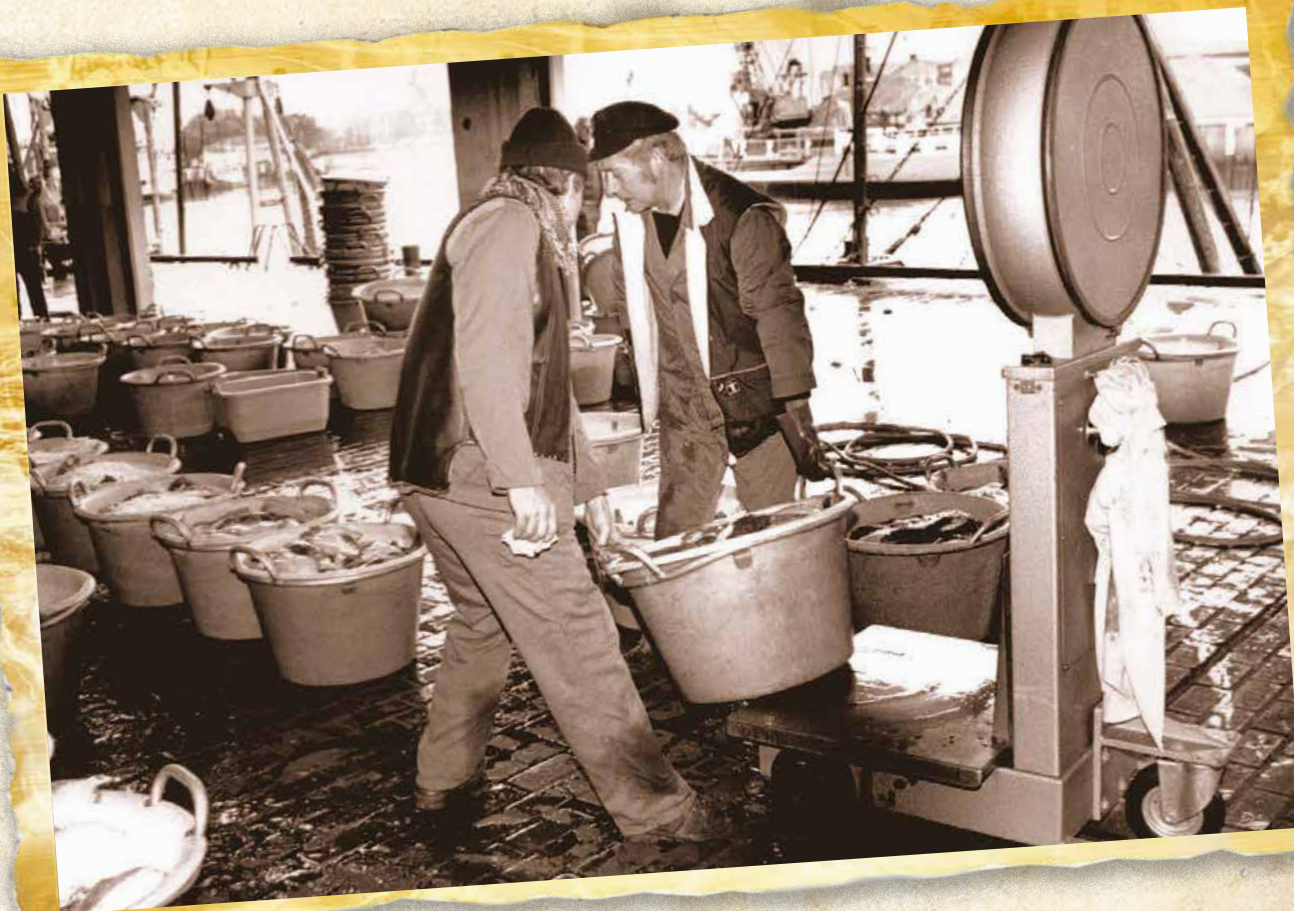
Nieuwpoort heeft een duidelijke keuze gemaakt om zich op het kleinschalige en artisanale visserijverhaal te richten. Ook in de toekomst zal deze weg verder bewandeld worden en zal nog meer nadruk gelegd worden op het aanbieden en promoten van gespecialiseerde nicheproducten. Een voorbeeld van zo'n project is dat van de levende garnaal, dat pas werd gelanceerd nadat het 6 à 7 maanden lang uitvoerig getest werd. Momenteel lijkt het vooral in Frankrijk erg aan te slaan. De bedoeling is dan ook om meer dergelijke projecten uit te denken en op de markt te brengen, telkens na een zekere proefperiode. Daarnaast staat ook het beter faciliteren van de nieuwere polyester vissersvaartuigen op het programma. In het verleden beschadigden de grotere metalen schepen immers vaak de muren van de getijdhaven (en vice versa), maar door pontons te voorzien zou dit voor de nieuwe polyester schepen kunnen vermeden worden.

Marien Ruimtelijk Plan en Natura 2000-gebied

De toekomst van de visserij in Nieuwpoort zal ook sterk bepaald worden door de beslissingen omtrent het Marien Ruimtelijk Plan, dat het gebruik van de Belgische zeegebieden moet regelen en maatregelen bevat om de impact ervan op het mariene milieu te beheersen. Voor de visserij in Nieuwpoort is vooral de afbakening van het Natura 2000-gebied – dat zich net voor de kust van Nieuwpoort bevindt en zich uitstrekt tot aan de Franse grens – van belang. In dit gebied zouden weldra immers strengere bepalingen gelden voor de visserij, met het oog op het bewaren van de bodemintegriteit in deze zone. Concreet houdt dit in dat alle recreatieve visserij er volledig verboden zou worden. Voor Nieuwpoort betekent dit dat een vloot van ongeveer 100 kleine schepen niet langer zou mogen vissen in deze regio. In de hoop hun hobby alsnog te kunnen verderzetten zouden vele van deze sportvissers weliswaar bereid zijn de overstap naar de beroepsvisserij te maken, maar dat wordt momenteel onmogelijk gemaakt door de wetgeving met betrekking tot onder meer de uitrusting en veiligheid aan boord. Het financiële prijskaartje om een nieuw beroepsvaartuig in te leggen kan immers als snel oplopen tot ruim 500.000 à 700.000 euro, terwijl ook de bemanningsvoorwaarden zeer hoge exploitatiekosten met zich meebrengen. Daarom wordt er vanuit het Nieuwpoortse stadsbestuur dan ook gepleit om deze drempel te verlagen, onder andere door recreatieve vissers de mogelijkheid te geven om een professionele licentie te verkrijgen. De geïnteresseerden zouden zo de visserij bijvoorbeeld als bijberoep kunnen uitoefenen en voor zo'n 100.000 euro zouden kleinere maar veilige vissersvaartuigen in de vaart kunnen gebracht worden.



Fig. 4 De N58 en de N93 in de haven van Nieuwpoort, met de vismijn op de achtergrond
(Foto: Collectie Daniel Moeyaert).



Bron: vis wegen in de vismijn Collectie Daniel Moeyaert

DE VLAAMSE KUSTVISSERIJ IN EUROPEES PERSPECTIEF

Willy Versluys



Willy Versluys

Brevisco bvba

Hendrik Baelskaai 2, 8400 Oostende

E-mail: willy@versluys.net

INLEIDING

Over de eeuwen heen heeft de Vlaamse zeevisserij zich op verschillende visgronden en doelsoorten gericht. De visserij 'ten zoute' van haring en kabeljauw op de verre visgronden zoals IJsland en de Faroër, vormde hierbij vóór de 20^e eeuw een belangrijke economische activiteit. De capaciteit van de vloot en de productiviteit van deze visserij werd goed gedocumenteerd dankzij het systeem van overheidssubsidies tijdens de 19^e en 20^e eeuw. Vanaf de jaren 1930 werden systematische inspanningen opgezet voor het monitoren van de visserij. Vooral vanaf de Tweede Wereldoorlog werd de visserij zeer zorgvuldig in kaart gebracht. De kustvisserij en de kleinschalige visserij speelden een steeds minder zichtbare, maar daarom niet onbelangrijke rol. De kustwateren zijn sinds eeuwen immers een continue bron van voedsel voor de lokale bevolking, een stabiele bron van inkomsten, directe en indirecte werkgelegenheid en een ruimte voor de sportvisserij. Het socio-culturele en economische belang van deze visserijen wordt ook onderstreept in het hervormde Europese visserijbeleid. Zo behoudt het EU-beleid ook het principe van de 12 mijlszone die in Europese mariene wateren voorbehouden is voor de kustvisserij. De kustvisserij kampt wereldwijd echter met een bijzondere problematiek en uitdagingen die nauw verbonden zijn met de toenemende druk op de kustwateren. Het is daarom belangrijk om dieper in te gaan op de bijzonderheden van de visserijactiviteiten in de kustwateren en het Belgisch deel van de Noordzee, zowel vanuit een historisch perspectief als met een blik op de toekomst.

Vlaamse kustvisserij: chronologie van een ver verleden

OVERHEIDSINMENGING IN DE VLAAMSE VISSERIJ: EEN GESCHIEDENIS IN VOGELVLUCHT

Voor 1000	<i>De visserij langs de Vlaamse kust gaat vermoedelijk terug tot de oudste tijden, maar tot de 11^e à 12^e eeuw zijn nauwelijks concrete historische gegevens hierover beschikbaar. We mogen evenwel aannemen dat de inwoners van enkele bescheiden nederzettingen aan de Noordzee zich al vroeg bezighielden met strandvisserij en met enkele kleinere schuiten de zee optrokken. Een bekend voorbeeld van een dergelijk vissersgehucht is Walraversijde.</i>
1291	<i>Een eerste overheidsbemoeiing betreffende visserij vinden we terug in 1291, toen Filips de Schone een verbod liet optekenen voor het vissen met netten met mazen kleiner dan de toen gangbare zilveren muntstukken van ca. 2,5 centimeter.</i>
1326	<i>In 1326 hernieuwde Karel IV bovenstaand besluit betreffende de maximumgrootte voor netmazen.</i>
1412	<i>Vanaf 1400 kwam de haringvisserij in onze gewesten tot grote ontplooiing. Jacob Kien was in deze regio de voortrekker van het haring kaken, een activiteit die vissers uit Nieuwpoort, Oostende en Sluis vanaf 1402 op zee mochten uitoefenen. Het was echter pas tien jaar later, in 1412, dat een ordonnantie van Jan Zonder Vrees toeliet dat deze vis, onder bepaalde voorwaarden, gelost werd in de havens van deze kuststeden. Voorheen mocht dit enkel te Biervliet.</i>
1446	<i>Met de aanleg van de haven van Oostende in 1446 ging de visserij er verder op vooruit, maar groeide ook de rivaliteit tussen de verschillende Vlaamse vissershavens. Diverse plakkaten betreffende de uitoefening van de haringvisserij volgden elkaar op.</i>

OVERHEIDSINMENGING IN DE VLAAMSE VISSERIJ: EEN GESCHIEDENIS IN VOGELVLUCHT

1614	<i>De kwestie van overbevissing is geen nieuw probleem. In een plakkaat van 1614, dat een herbevestiging was van eerdere ordonnaties uit de 16^e eeuw, werden bijvoorbeeld verschillende beperkingen inzake maaswijdte opgelegd, uit bezorgdheid over het visbestand.</i>
1666	<i>In 1666 verleende de Engelse koning Charles II het 'Privilegie der Visscherie' aan de vissers van Brugge, die daardoor de toelating kregen om 'ten eeuwige dage' in Engelse en Schotse kustwateren te vissen.</i>
1785	<i>In 1785 vaardigde Jozef II een verbod uit op de invoer van vreemde kabeljauw, zoals eerder ook al gebeurd was voor vreemde haring. Met deze protectionistische maatregelen beoogde Jozef II de Vlaamse visserij opnieuw tot bloei te brengen.</i>
1837 – 1842	<i>Na het volledig terugvallen van de zeevisserij in het begin van de 19^e eeuw, koos de Belgische regering voor een premiestelsel om het visserijbedrijf opnieuw te bevorderen. Tussen 1837 en 1842 werden verschillende decreten uitgevaardigd voor het verkrijgen van toelagen voor de zoute en verse haringvisserij, de kabeljauwvisserij en de kustvaart.</i>
1870	<i>In 1870 werden de tolrechten op vis afgeschaft.</i>
1882	<i>De internationale 'Conventie van Den Haag' legde de exclusieve visserijrechten in de territoriale wateren van de Noordzee (3 zeemijl) vast, alsook een verplicht gebruik van immatriculatie nummers door vissersschepen.</i>
1887	<i>Dat internationale akkoorden niet altijd positief zijn, werd bewezen door de vissersopstand in Oostende in 1887. Protest brak toen uit tegen de invoer van vreemde vis die de lokale markt overspoelde, maar ook tegen de sociale wantoestanden binnen de vissersgemeenschap.</i>
1903	<i>In 1902 werd de 'Internationale Raad voor Onderzoek van de Zee' in het leven geroepen, die zich onder andere richt op de overbevissingsproblematiek. Het jaar erop, in 1903, trad België toe tot dit grensoverschrijdend samenwerkingsverband.</i>
1908	<i>Op 25 november 1908 werd bij Koninklijk Besluit de 'Visserijraad' opgericht, die als opdracht had 'alle vraagstukken in verband met de visserijnijverheid, visserijonderwijs en sociale wetgeving voor vissers te onderzoeken.'</i>
1945	<i>België ratificeerde de 'Internationale Conventie van Londen' inzake overbevissing en minimummaaswijdten, die oorspronkelijk reeds in 1936-1937 opgesteld was. Ten gevolge van de gespannen internationale toestand vanaf 1938 en de daaropvolgende Wereldoorlog werd de bekrachtiging en toepassing ervan uitgesteld.</i>
Na 1945	<i>Na 1945 zouden de nationale, Europese en internationale instellingen zich meer en meer met het visserijbedrijf bemoeien. Vanaf 1980 werden de visgronden op Europees niveau beheerd. De hoofdbekommernis was toen, en nu nog steeds, de overbevissing. In recentere jaren wordt bovendien zeer grote aandacht besteed aan teruggooi van gevangen vis, momenteel geschat op 23%. Eind mei 2013 werd het volledige hervormingspakket door de Europese Unie aangenomen, om begin 2014 in werking te treden.</i>

Tabel 1 Een geschiedenis in vogelvlucht van de overheidsinmenging in de Vlaamse kustvisserij. Een uitgebreidere historiek is beschikbaar op de website 'Een eeuw zeevisserij in België: Tijdslijn voor de reconstructie van de historiek van de Belgische (Vlaamse) zeevisserij' (http://www.vliz.be/cijfers_beleid/zeevisserij/timeline.php).

KUSTVISSERIJ: VLOOTSEGMENT EN VISTUIG

In de kustwateren en het Schelde-estuarium werd een diversiteit aan vistuig aangewend, afhankelijk van bv. de doelsoort en de specifieke locatie van de visserij. De kleine visserij op spruit en haring werd oorspronkelijk met drijfnetten uitgevoerd, pas tijdens het begin van de 20^e eeuw werd overgeschakeld van passief naar actief voortgesleept vistuig zoals de pelagische treiler. De commerciële garnalvisserij, een typische activiteit voor de kustwateren, maakte vanaf het midden van de 19^e eeuw gebruik van de kor. Ook fuiken, potten, warrelnetten, staand want en ander passief vistuig werden in de kustzone en estuaria gebruikt. Een gedetailleerde beschrijving van de visserij in België bij het begin van de 20^e eeuw (Dezuttere, 1909) maakt melding van minstens 134-tal kleinere schepen met een capaciteit van 3-7 ton die in de territoriale zee actief waren. Terwijl de schepen van 10-23 ton iets verder van de kust actief waren, visten deze zelden verder dan de Noordhinder. De kleinere schepen (3-10 ton) visten meestal onder de Westhinder, terwijl de kleinste scheepjes (3-5 ton) zich op de 'kleine kustvisserij' richtten en zich over het algemeen niet verder dan het lichtschip de 'Westhinder' waagden. Dat de kustvisserij een dynamisch gegeven is, vind je ook terug in de gewijzigde definities van het kustvlootsegment en de kleinschalige visserij over de voorbije jaren. Zo bestond de kustvisserij in de periode 1948-1970 uit de vlootsegmenten scheepstype I (<80HP en vissend tot 15 mijl van de kust) en scheepstype II (80-120 HP en tot 25-30 mijl van de kust). In de periode 1971-1994 was de definitie van het kustvissersegment gebaseerd op tonnenmaat (<35BT) en vanaf 1994 werd overgeschakeld op motorvermogen (<221kw) en tonnenmaat (<70BT). In 2006 kwam daar nog het criterium van de duur van de zeereis bij (<24 uur).

AANVOER EN BESOMMING

Hoewel geen tijdreeksen beschikbaar zijn voor de aanvoer en de besomming van 'verse vis' aangeland door het segment van de kustvloot, geeft een reconstructie van de historische aanvoer door de Belgische vissersvloot gerapporteerd als 'afkomstig uit de kustwateren' (HiFiDatabase, VLIZ 2010) wel een aanwijzing van het relatief belang van deze kustvisserij. Sinds de opstart van de formele rapportage in 1929 was ongeveer een vijfde van alle verhandelde aanvoer van de Belgische zeevisserij afkomstig uit de kustwateren terwijl deze bijna 60% van alle pelagische soorten en 55 % van alle 'week-en schaaldieren' aanleverde (Lescrauwaet *et al.* 2010, periode 1929-2010). De gerapporteerde verhandelde aanvoer afkomstig uit de kustwateren in de periode 1929-2010 (Figuur 1) volgde een vergelijkbaar patroon als dat voor de visserij in het algemeen (Lescrauwaet *et al.* 2010). Een eerste periode (1929-1940) werd gekenmerkt door de pelagische en garnalenvisserij, gevolgd door een piek in de aanvoer van pelagische soorten tijdens en na WOII (1942-1964). Kabeljauw was de dominante soort in de gerapporteerde aanvoer voor 1965-1980.

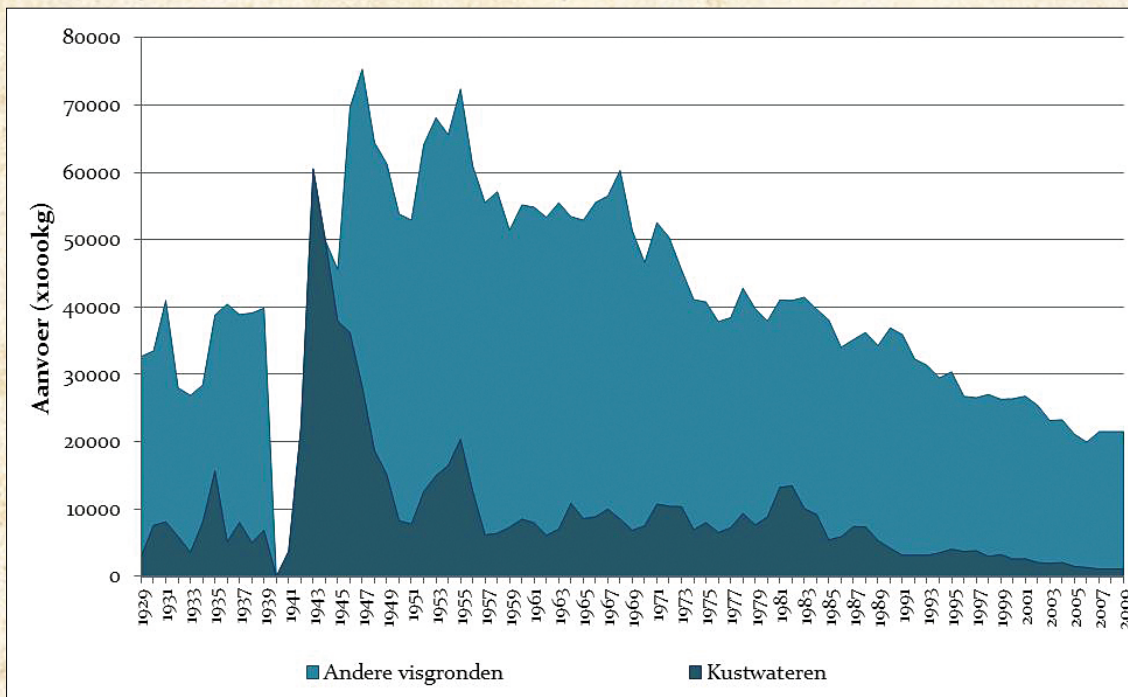


Fig. 1 Evolutie van de totale gerapporteerde aanvoer van de commerciële vloot van de Belgische zeevisserij, (lichtblauw) en evolutie van aanvoer uit de kustwateren (donkerblauw), 1929-2010 (Bron: HiFiData, VLIZ en Lescrauwaet et al. 2013).

Na midden jaren 1980 werd de samenstelling van de aanvoer uit de kustwateren minder sterk gedomineerd door één enkele soort. Haring en sprot (49 %), garnaal (12 %), kabeljauw (9 %), schol (6 %), wijting (4 %) en tong (3 %) vormen een belangrijk deel van de aanvoer over de gehele periode. Gemiddeld over de gehele periode bedroeg de aanvoer jaarlijks 8000 t met een piekwaarde van 60.000 ton in 1943 en een minimum van 2000 t in recente jaren (afgeronde cijfers).

VLAAMSE KUSTVISSERIJ VANDAAG

Vlootsamenstelling

Eind 2013 telde de Vlaamse beroepsvisserij nog slechts 76 actieve vaartuigen, terwijl dit er in 2005 nog 125 waren. Deze grote daling kan voor een deel verklaard worden door de beëindigingspremies die in 2009 uitgereikt werden voor de definitieve onttrekking van vissersvaartuigen aan de zeevisserijactiviteit, in het kader van een vlootaanpassingsregeling (MB van 2 juni 2009). Momenteel bestaat de Belgische vloot, ondanks het negatieve effect van dit type visserij op de zeebodem, voornamelijk (voor 85%) uit boomkorvaartuigen, die vooral op platvis (tong en schol) vissen. Daarnaast zijn er nog een drietal vaartuigen die de plankenvisserij bedrijven. Het opwaarderen van de plankenvisserij via de nieuwste technieken van tweeling- en drielingnetten kan een milieuvriendelijk alternatief zijn voor de boomkorvisserij, maar slechts weinig schepen zijn hiervoor uitgerust. In Nieuwpoort is er daarnaast nog een vaartuig dat vist met staande netten (warrelnetvisserij), de N.95.



Fig. 2 Het houten vissersschip N.9 De Roos (bouwjaar 1912), gelegen vooraan het staketsel in Nieuwpoort
(Foto: VLIZ Fotogalerij - Collectie Daniel Moeyaert).

De vloot bestaat uit een groot ($kW > 221$) en klein vlootsegment ($kW \leq 221$). Tot de eerste groep behoren vaartuigen met een motorvermogen > 221 kW, die een maximaal toegelaten tonnage van 385 BT en motorvermogen van 957 kW hebben. Binnen het klein vlootsegment wordt nog een bijkomend onderscheid gemaakt tussen kustvisserij en de eurokotters. Eurokotters is de benaming gegeven aan de vaartuigen gebouwd sedert 1981, die een maximum van 221 kW geregistreerd vermogen hebben en een tonnenmaat van meer dan 70 BT (Vlaamse overheid, 2013). De kustvisserij betreft vaartuigen met een vermogen van maximum 221 kW (300 PK) en tonnage van ≤ 70 BT, die meestal minder dan 24 uur aaneensluitend op zee zijn, maar met een maximum duur van 48 uur per zeereis. In 2012 telde het kustvisserssegment nog een twintigtal kustvissers: de O2 (Schelde), O20, O62, O71, O82, O101, O116, O152, O190, O191, Z8 (Schelde), Z55, Z63 (schelpenvisser in Frankrijk), Z582, Z700, B65, N34, N58, N79, N86 en de N93 (SALV, 2013). De 3-mijlszone is exclusief voorbehouden aan deze kustvissers (tonnenmaat ≤ 70 BT). Er is weliswaar sprake om deze zone te vergroten tot 4,5 zeemijl. Boomkorvaartuigen met een vermogen van maximaal 221 kW (300 PK) en maximaal 24 meter lengte over alles (LOA), mogen binnen de 12 mijl vissen. De 'kleinschalige kustvisserij' wordt volgens de EU gedefinieerd als de visserij uitgeoefend door vissersvaartuigen met een LOA < 12 meter die geen gebruik maken van gesleept vistuig zoals geïdentificeerd in tabel 3 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 26/2004 van de Commissie van 30 december 2003 betreffende het communautaire gegevensbestand over de visserijvloot; zijnde de boomkor, demersale bordentrawl, bodemspannet, pelagische bordentrawl, pelagisch spannet en dubbele bordentrawl. Momenteel beantwoordt geen van de Belgische schepen aan deze Europese definitie voor de kleinschalige visserij.

Visgronden

De Belgische vissers gaan op verschillende visgronden vissen, gaande van de Golf van Biskaje (waar vooral op tong, zeeduivel en heek gevist wordt) over de Ierse Zee tot Noord-Denemarken (pladijs) en de Noorse zone. Wanneer er gevist wordt op deze verre bestemmingen, wordt de vis gelost in buitenlandse havens en met koelwagens naar de Belgische vismijnen getransporteerd. De visgebieden en de hoeveelheden vis van elke soort waar de vissersvaartuigen toegang tot hebben, worden bepaald door Europese regelgeving. Op Europees vlak wordt immers voor elke lidstaat bepaald hoeveel van een bepaalde vissoort mag gevangen worden en in welk ICES-gebied (ICES staat voor Internationale Raad voor het Onderzoek van de Zee, die een indeling maakt van de diverse zeeën in zones). De Europese commissie legt ieder jaareinde, voor elke vissoort en voor elk gebied, de Totaal Toegestane Vangsten (Engelse acroniem TAC's) voor het volgende jaar vast. Ook de kustvissers zijn gebonden aan die quota. Gezien echter hun beperkte actieradius en het feit dat de kustvisserij steeds minder visserijmogelijkheden heeft binnen het Belgisch gedeelte van de Noordzee - wegens allerlei en steeds toenemende activiteiten van derden (o.a. zandwinningen, baggerstortplaatsen, windmolenparken, traffic zone's, natuur- en vogelrichtlijngebieden, etc.) - worden zij meer en meer beperkt in hun mogelijkheden. Mits aan bepaalde voorwaarden te voldoen, kunnen de kustvissers weliswaar toetreden tot een speciaal kustvisserssegment, waardoor de hun toegestane quota voor o.a. tong, pladijs en kabeljauw iets verhoogd wordt. Doch gebrek aan flexibiliteit in het systeem blijft voor problemen zorgen. Garnalvisserij kan tijdelijk een oplossing vormen (garnaal is - nog niet - onderhevig aan quoterijng), maar hier is het ook de natuur die jaar na jaar beslist of er al dan niet garnaal voor onze kust zal opduiken. Overschakelen naar aquacultuur kan mogelijks in de (verre?) toekomst ook een alternatief bieden.



Inschrijvingsletter en immatriculationsnummer

Ieder vaartuig moet een unieke inschrijvingsletter en bijhorend -nummer hebben, dat op beide zijden van de boeg aangebracht moet worden. De letters N, O, B en Z staan respectievelijk voor de havens Nieuwpoort, Oostende, Blankenberge en Zeebrugge. Officieel betekent dit dat de vaartuigen met een bepaalde letter ook die haven als thuishaven hebben, maar de werkelijkheid is vaak anders. Er zijn immers diverse vaartuigen met het kenteken O die bijvoorbeeld in Zeebrugge aanlanden, terwijl verschillende vaartuigen met het kenteken Z en N Oostende als vaste thuishaven hebben. Andere vaartuigen komen soms zelfs helemaal niet naar Belgische havens. Tot deze groep behoren de zogenaamde 'vlaggenschepen'. Dit zijn vaartuigen die door buitenlandse reders (voornamelijk door onze noorderburen) opgekocht worden, maar wel varen onder Belgische vlag. Van de 76 vissersvaartuigen die België momenteel nog heeft, behoren er een 30-tal tot deze categorie.

Fig. 3 H52 lost zijn vis te Zeebrugge. Houten vissersvaartuig, gebouwd 1927 scheepswerf 'Denye', Kromhout motor 80 PK. Ooit strandde dit vaartuig op het strand te Heist in een mistbank schipper reder: Frans Gezelle, lapnaam 'Rattens' (Bron: Sincfala beeldbank, VLIZ vloot databank).

Een andere benaming voor de vlaggenschepen zijn de 'quotahoppers'. Hieronder verstaan we het opkopen van Belgische vissersvaartuigen (en bijgevolg hun visvergunningen) om zo toegang te krijgen tot de Belgische quota. Ingevolge het Koninklijk Besluit van 3 februari 1999 moeten deze vaartuigen echter een economische band met België kunnen aantonen, waarbij ze verplicht worden een substantieel deel van hun vangsten in Belgische vismijnen te verkopen en zich daar ook deels te bevoorraden. Desondanks realiseerden de quotahoppers in 2012 ongeveer 38% van hun besomming in vreemde havens (Tessens en Velghe, 2013).

Visvergunning

Om de visserij te mogen bedrijven volstaat het niet om een vaartuig te bezitten. Elk vaartuig moet immers voldoen aan de eisen van de zeevaartinspectie. Daarom moet elk schip jaarlijks opnieuw gekeurd worden, zowel onderwater als op dek en uitrusting. De zeevaartinspectie kent vervolgens een certificaat van deugdelijkheid toe dat één jaar geldig is. Zonder dit certificaat mag het schip niet uitvaren. Daarnaast dient de eigenaar of reder ook te beschikken over een vislicentie, die uitgereikt wordt door de Dienst Visserij van het Ministerie van Landbouw en Visserij. Deze visvergunning vermeldt, naast het type vaartuig (boomkor, plankenvaartuig, andere), ook het vermogen van het schip. Nieuwe licenties worden echter niet meer uitgereikt. Vanuit Europees niveau wordt er naast de quotaregeling (vangstmogelijkheden) ook een maximumcapaciteit van de vloot vastgesteld, in kilowatt (kW) en in brutotonnage (BT). Deze kW's zijn in België zeer belangrijk omwille van de verdeling van quota, die in tegenstelling met onze buurlanden, op basis van het aantal kW gebeurt. In het verleden is er dan ook al handel in kW's ontstaan.

Werkgelegenheid

Momenteel zijn er ongeveer 350 erkende zeevissers, die minstens 100 dagen per jaar (moeten) vissen. Op de kustvaartuigen vaart men met 2 of 3 man, de eurokotters stellen 4 man tewerk en de grotere vaartuigen hebben 6 man aan boord. De bemanning bestaat uit een schipper, een motorist (die vaak ook de kok aan boord is), een stuurman en 2 tot 3 matrozen. De bemanning wordt uitbetaald via een percentage op de bruto besomming of opbrengst van het vaartuig. Deze opbrengst varieert naargelang de grootte van het vaartuig. De wet van 3 mei 2003 (tot de regeling van de arbeidsovereenkomst wegens scheepsdienst voor de zeevisserij en tot verbetering van het sociaal statuut van de zeevisser) voorziet een gewaarborgd minimumloon voor de zeevisser. Dit was vroeger, met de 'no fish, no pay'-regel, niet het geval. Volgens deze wet van 3 mei 2003 moet het bemanningslid zich niet meer aanbieden in het monsterkantoor om aan te monstern. De schipper of reder is nu zelf verplicht aan iedere opvarende een tewerkstellingscontract voor te leggen, dat slechts geldig is voor één zeereis. In de zeevisserij bestaan dus geen langdurige arbeidscontracten. Toch kunnen we wel stellen dat de visser momenteel een goed tot zeer goed loon verdient. In totaal levert de Belgische visserij een directe tewerkstelling op voor zo'n 700 man op de vissersschepen en in de vismijnen. Daarnaast is er ook een indirecte tewerkstelling in visverwerkende bedrijven en handel voor zo'n 2500 personen.

Het grote verschil tussen de kustvisserij en de 'grote' visserij is uiteraard het feit dat de kustvisser elke dag thuis is en in afspraak met de reder wordt bepaald of er al dan niet in het weekend gevaren wordt. Dit in tegenstelling met de grotere vaartuigen waarbij de bemanning meestal minstens een week tot een maand van huis kan zijn. Dat wil niet zeggen dat de kustvisser minder hard moet werken aan boord, maar het ligt op sociaal vlak wel iets gunstiger. Weersomstandigheden hebben ook een grotere invloed op de vaardagen bij de kustvissers. Het gebeurt dat ingevolge stormweer de kustvisser wekenlang niet kan uitvaren.

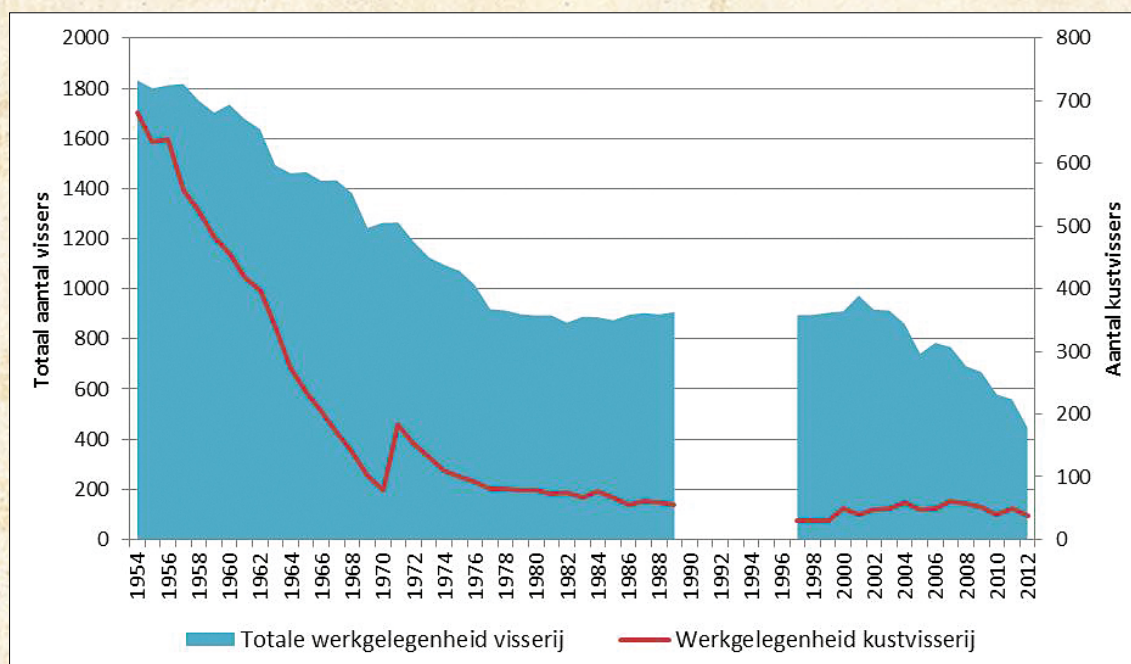


Fig. 4 Evolutie van de totale directe werkgelegenheid (vissers) in de beroepvisserij en in de kustvisserij, in België 1954-2012. Nota: de breuk in de tijdsreeks in 1971 is te verklaren door een wijziging in de definitie van kustvisserij (Bron: HiFiData (VLIZ) en databank Dienst Scheepvaartcontrole).

Naar schatting is de directe werkgelegenheid in de kustvisserij over de periode 1954-2012 met 94% gedaald (van 634 naar 37), in vergelijking met een daling van ongeveer 75% in de beroepvisserij algemeen (figuur 4). Deze cijfers zijn een aanwijzing van de sociale, economische en ecologische uitdagingen waar de kustvisserij als segment mee geconfronteerd wordt, binnen de beroepvisserij als sector.

UITDAGINGEN VOOR DE KUSTVISSERIJ

De omstandigheden waarin het visserijbedrijf opereert, zijn de voorbije decennia ingrijpend veranderd. Terwijl een visser vijftig jaar geleden nog vrij was om te vissen waar hij wilde en hoeveel hij wilde, moet nu rekening gehouden worden met alsmaar meer en alsmaar strengere, beperkende maatregelen. Overbevissing als gevolg van het groeiend onevenwicht tussen vlootcapaciteit en vangstpotentieel, leidde immers tot de instelling van vangstbeperkingen, gesloten gebieden en seizoenen, en tal van technische maatregelen om de visstocks tegen verdere uitputting te beschermen. Visserijmaatregelen ten behoeve van het bereiken van een 'Goede Milieu Toestand' (Europese kaderrichtlijn mariene strategie KRMS), het verbeteren van de bestandsopnames van de visbestanden en het behalen van de doelstellingen van de maximale duurzame opbrengst (MDO) in het gemeenschappelijk visserijbeleid (GVB) beogen dan weer een gunstige staat van instandhouding voor de beschermde soorten en habitats in de zee- en kustgebieden. Ook beperkingen op het aantal visdagen, vangstquota, inruilen van vaardagen bij overschrijding van maximum toegekende hoeveelheden per zeereis (dagplafonds) en maaswijdtereglementeringen zijn inmiddels vaste elementen geworden in de leefwereld van de visser. De vrijheid van het vissen behoort dus definitief tot het verleden.

Brandstofprijs

De huidige visserij krijgt te kampen met heel wat uitdagingen. Zo is de stijgende brandstofprijs bijvoorbeeld een beperking voor de exploitatie van elke rederij. Door de dure stookolieprijs gaat er noodgedwongen tussen de 45 en 50% van de opbrengst naar brandstofrekeningen; een gemiddeld groot vaartuig verbruikt ongeveer 4000 liter per 24 uur. Ondertussen worden er wel inspanningen geleverd om het brandstofverbruik te doen dalen, bijvoorbeeld door het invoeren van de rolkor (het tuig staat hierbij op wielen die over de zeebodem rollen), sumwings (een zwevende vleugel met netten) om de weerstand op de bodem te verminderen, het plaatsen van nieuwe energiezuinige motoren met aangepaste schroeven, enzovoort. Ook bij de kustvisserij verwachten we binnenkort nieuwe brandstofbesparende en duurzamere visserijtechnieken zoals het gebruik van de Seawing, lichtere dyneema-netten en mogelijks de elektrische pulsvisserij.



Fig. 5 Sprot opsteken (Foto: VLIZ fotogalerij - Collectie Daniel Moeyaert).

Personeel

Naast hoge brandstofprijzen vormt het vinden van geschikt personeel ook een grote uitdaging. Visserij scholen leveren per jaar 3 à 5 vissers af die een voltijdse opleiding hebben gevolgd. De overige afgestudeerden van het Maritiem Instituut gaan vaak naar de bagger-industrie, het loodswezen of andere maritieme diensten. Om aan het tekort aan afgestudeerde vissers tegemoet te komen, werd een aantal jaar geleden een project opgestart om langdurig werklozen met een interesse in de visserij, via IBO-projecten (Individuele beroepsopleiding, een samenwerking tussen de VDAB en het Zeevissersfonds) in het vissersberoep te laten stappen. Helaas bestaat dit project momenteel niet meer en kampt de Belgische visserij met een schrijnend tekort aan geschoolde vissers.

Quota

Jaarlijks worden de door Europa beschikbaar gestelde quota verminderd. Dit levert grote beperkingen op voor de Belgische visserij, aangezien de quota voor de diverse vissoorten die jaarlijks aan de Belgische vissers zijn toegewezen, zowat overal op de Europese visgronden gelegen zijn. Daarnaast zijn er ook beperkingen vanuit België opgelegd in verband met de visserijinspanning. Het aantal zeedagen wordt namelijk beperkt tot 155 visdagen per jaar per schip. In het kader van het herziene GVB en de nationale programmas voor inzameling van gegevens over de visserij, zullen lidstaten deze vangsten systematisch in rekening moeten brengen. Als gevolg van de 'ban op teruggooi' van vis, zal de formele rapportage over commerciële vangsten worden uitgebreid met gegevens over teruggooi, en met gegevens over vangsten en teruggooi als gevolg van niet- commerciële visserij. Dit is van bijzonder belang voor de garnaalvisserij dewelke typerend is voor onze kustwateren, en een relatief hoog percentage teruggooi kent. Ook niet onbelangrijk te melden, is de groeiende interesse voor de recreatieve- of sportvisserij op garnaal (boomkor) en vooral kabeljauw, zeebaars en makreel (handlijn). Er zijn aanwijzingen dat de visvangsten in de kustwateren in toenemende mate door kleinschalige (< 12m) Belgische schepen gebeurt, dewelke niet rapportage-plichtig zijn en wiens vangsten niet in rekening worden gebracht voor de planning, monitoring en handhaving. Daarnaast vissen ook de Nederlandse en Franse vloten een aanzienlijke hoeveelheid van de totale vangsten die uit de Belgische kustwateren opgevisst worden. Ook de kustvissers vallen onder deze quota regeling. Voor de grijze garnaal zijn er weliswaar geen quotabeperkingen opgelegd.

Veroudering van de vloot

De veroudering van de vloot is eveneens nefast voor de Belgische visserij. De hoge kostprijs, de ongunstige vooruitzichten en het wegvallen van Europese subsidies hebben de nieuwbouw stilgelegd. Deze veroudering tekent zich vooral af in het kustvisserssegment. De kustvissers hebben alleenrecht in de exclusieve zone van 3 mijl, zoals eerder al vermeld werd, maar verliezen in deze zone steeds meer visgronden door 'nieuwe' vormen van (mede)gebruik op zee. Een voorbeeld hiervan is een belangrijke visgrond ten westen van Nieuwpoort dat sinds kort onder Natura 2000 gebied valt. Enkel de huidige (en dus meestal oude) kustvissersvaartuigen, die kunnen aantonen dat ze duurzaam vissen en een minimum aan bodemberoering zullen uitoefenen, zouden hier mogen vissen. Uitbreiding van de kustvisserij zit er met andere woorden niet onmiddellijk in. Daarnaast moet er ook rekening gehouden worden met de hoge kostprijs voor een nieuw vaartuig. De kostprijs voor een groot vaartuig van bijvoorbeeld 385 BT en 882 kW bedraagt op heden minimum 3,5 miljoen euro. Voor een nieuw kustvissersvaartuig moet al vlg 1 miljoen euro neergeteld worden.

Subsidies

De voorbije jaren heeft de Vlaamse regering, in het kader van het Europees Visserijfonds (EVF), forse subsidies voor de vernieuwing van grote vissersvaartuigen toegekend, waarbij ongeveer een 22-tal schepen nieuwe motoren, schroeven en straalbuizen hebben kunnen installeren. Helaas was deze extra hoge subsidiering louter gericht op het grote visserijsegment en bleef het klein vlootsegment in de kou staan.

TOEKOMST VAN DE KUSTVISSERIJ

Om de toekomst van de kustvisserij te garanderen, loopt er volop onderzoek naar alternatieve duurzame **vistechnieken**. Zo is er onderzoek gaande naar waterstof- en hybridemotoren of motoren die kunnen draaien op LNG (Liquid Natural gas), om op die manier onder andere aan de hoge brandstofprijzen te ontkomen. Daarnaast wordt er ook onderzoek gedaan naar vervanging van de boomkor door bijvoorbeeld te vissen met borden of visplanken, het plaatsen van rolsloffen op de boomkor, sumwing, Seawing enzovoort. Specifiek voor de kustvisserij wordt ook gekeken of het vissen met lijnen in plaats van sleepnetten mogelijk is. Een methode die in de toekomst waarschijnlijk een grote doorbraak zal beleven, is de pulsvisserij. Dit is het vissen met elektrische pulsen. Er worden elektroden voor het net gehangen en door de toevoer van een lage hoeveelheid elektrische stroom worden pulsen in de zeebodem gestuurd waarop garnalen en vissen opspringen en zo in het net terecht komen. Dit systeem wordt door de Oostendse afdeling van het ILVO (Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek) verder ontwikkeld en wordt nu reeds op professionele wijze op meer dan 80 vaartuigen toegepast in Nederland.

Er worden ook studies ondernomen naar het gericht vissen op bepaalde **vissoorten**. Zo is er het 'OoLaVis'-project dat de Oostendse langoustinevisserij terug op gang tracht te brengen. Gedurende de jaren '80 (en ook ver daarvoor) kende Vlaanderen namelijk een bloeiende langoustinevisserij die, door de focus op de grote boomkorvisserij, nagenoeg verdween. Het aanpassen van de vistuigen die gebruikt worden in de langoustinevisserij biedt perspectieven om het brandstofverbruik, de bijvangsten en de bodemimpact te beperken en zo de langoustinevisserij, specifiek voor de eurokotters, weer op gang te brengen.

De Vlaamse garnaalvisserij zien de toekomst van de 'dagverse Vlaamse garnaal' bedreigd door hun Nederlandse collega's, die de garnaalmarkt - net als mosselmarkt - volledig beheersen. Ze kopen overal in Europa garnalen op, behandelen ze met conserveringsmiddelen, vervoeren ze vervolgens met koelwagens naar Marokko, om ze daar te laten pellen in handpelfabrieken, waarbij opnieuw allerlei additieven toegevoegd worden. Uiteindelijk komen de schaaldiertjes gepeld terug in Nederland terecht, waar ze vervolgens voor verschillende winkelketens verpakt en gelabeld worden en daarna nog steeds een 10-tal dagen houdbaar zijn. De gevolgen voor de Vlaamse garnaalvisserij zijn niet min: de Nederlandse opkopers zorgen voor lage garnaalprijsen in de veiling, terwijl ook de naam van dit Vlaamse kwaliteitsproduct teloor gaat. Vandaar het initiatief van enkele Vlaamse garnaalvisserij om een coöperatieve op te richten die zelf de door Vlaamse vissers gevangen, verse garnaal verkoopt onder de merknaam 'Purus'.

Purus staat garant voor **dagverse garnalen**, gevangen door Vlaamse vissers die maximum 24 uur op zee zijn. De garnalen worden aan boord op traditionele wijze (in zeewater met toevoeging van zout) gekookt, zonder toevoeging van conserveringsmiddelen om op die manier een kwaliteitsvol dagvers product te garanderen. De garnalen worden ongepeld verpakt en te koop aangeboden. Deze Vlaamse grijze garnaal werd ondertussen ook erkend als 'streekproduct'. De grote vraag naar gepelde garnalen zorgde aanvankelijk evenwel voor een volgend obstakel voor de 'dagverse Vlaamse garnaal': er moest op zoek gegaan worden naar een financieel haalbare (handpelfabrieken opstarten in België is zeer kostelijk) en duurzame peltechniek (waarbij de transportkosten naar Marokko vermeden worden). De oplossing hiervoor kwam er onder de vorm van een nieuwe **technologie**, namelijk de garnaalpelmachine. Dankzij de garnaalpelmachines kan Purus verse gepelde garnalen op de markt brengen en blijft een **korte keten** behouden.

Momenteel wordt er vooral onderzoek gedaan naar een nog kwaliteitsvollere garnaal met een langere houdbaarheid. Om dit te bereiken worden de garnalen levend aan land gebracht om vervolgens in zeewater gekookt te worden en nadien onmiddellijk afgekoeld te worden tot 4°C. Als de garnalen vervolgens onder beschermende atmosfeer verpakt worden, kan een houdbaarheid van circa 10 à 12 dagen bereikt worden. Dit onderzoeksproject gebeurt met wetenschappelijke ondersteuning van de wetenschappers van het ILVO-Melle, en met Europese, Vlaamse en Provinciale subsidies onder de vorm van het Europees Visserijfonds (EVF) en As4-middelen.

Het is duidelijk dat het voortbestaan van de Vlaamse visserij en de kustvisserij in het bijzonder, onder hoge druk staat. Desondanks zijn er Vlaamse reders en vissers die bereid zijn om te vechten voor een duurzaam overleven van de visserijsector. Want als de Vlaamse visserijsector verdwijnt, verdwijnt ook de Vlaamse visserijgemeenschap en de daarmee verbonden visserijcultuur ... en dat zou toch doodjammer zijn.



Fig. 6 Aan boord van een plankenvisser wordt het net met mankracht binnengehaald. De planken zijn de scheerborden die dienen om het net open te houden (Foto: Sincfala Beeldbank, VLIZ Fotogalerij).

REFERENTIES

De Zuttere, C. 1909. Enquête sur la pêche maritime en Belgique: introduction, recensement de la pêche maritime. Lebègue & cie: Bruxelles. 634 pp

KB van 3 februari 1999 tot wijziging van het koninklijk besluit van 21 juni 1994 tot het instellen van een visvergunning en houdende tijdelijke maatregelen voor de uitvoering van de communautaire regeling voor de instandhouding en het beheer van de visbestanden, BS, 12 februari 1999.

MB van 2 juni 2009 tot toekenning van een beëindigingspremie voor de definitieve onttrekking van vissersvaartuigen aan de zeevisserijactiviteit in het kader van een vlootaanpassingsregeling.

Lescrauwaet A.-K., Torreele E., Vincx, M., Polet H., Mees, J. 2013. Invisible catch: A century of bycatch and unreported removals in sea fisheries, Belgium 1929-2010. Fish. Res. 147: 161-174. hdl.handle.net/10.1016/j.fishres.2013.05.007

Tessens, E. en M. Velghe. (Ed). 2013. De Belgische zeevisserij 2012: Aanvoer en besomming: Vloot, quota, vangsten, visserijmethoden en activiteit. Dienst Zeevisserij: Oostende. 119 pp.

Vlaamse overheid. Beleidsdomein Landbouw en Visserij. 2013. FIVA financieringsinstrument voor de Vlaamse visserij- en aquacultuursector: activiteitenverslag 2012. Departement Landbouw en Visserij: [s.l.]. 73 pp.

Wet arbeidsovereenkomst en statuut zeevisser. Wet van 3 mei 2003 tot regeling van de arbeidsovereenkomst wegens scheepsdienst voor de zeevisserij en tot verbetering van het sociaal statuut van de zeevisser.

2013. Advies Ontwerp van koninklijk besluit tot vaststelling van het marien ruimtelijk plan 2013-2019. Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij - SALV: [s.l.]. 18 pp.



Bron: Vliz fotogalerij - Collectie Daniel Moeyart 2008

OPVISSEN VAN HET VERLEDEN – DE BIJDRAGE VAN DE KUSTVISSERIJ AAN DE ARCHEOLOGISCHE KENNIS OVER DE NOORDZEE: EEN OVERZICHT EN EEN OPROEP

Ine Demerre, Sven Van Haelst & Marnix Pieters



Marnix Pieters

Agentschap Onroerend Erfgoed

Koning Albert II laan 19 bus 5, B-1210 Brussel
IWT-project (Agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie) 120003:
Archeologisch Erfgoed in de Noordzee ('SeArch')
E-mail: ine.demerre@rwo.vlaanderen.be;
sven.vanhaelst@rwo.vlaanderen.be en
marnix.pieters@rwo.vlaanderen.be

INLEIDING

Iedereen weet dat vissen met boomkorren een grote impact heeft op de zeebodem, dus ook op het aanwezige archeologisch erfgoed dat zich op en in het bovenste deel van de bodem bevindt. Boomkorvisserij zijn eigenlijk in bepaalde opzichten te vergelijken met boeren, zij doorploegen de zeebodem zoals boeren hun land ploegen. De boomkorvisserij krijgt als gevolg hiervan, wanneer er gesproken wordt over erfgoed op zee, vaak de spreekwoordelijke Zwarte Piet doorgeschoven, alsof zij alles wat waardevol was op het vlak van cultureel erfgoed al vernield heeft. Men heeft daarbij de neiging te vergeten dat de visserij ook een belangrijke bron van informatie kan zijn over archeologisch erfgoed aanwezig op zee. Het in archeologische middelen overwaarderen van het begrip 'context' lag aan de basis van het wetenschappelijk negeren van de archeologische waarde van vondsten die automatisch beschouwd werden als contextloos, ook al kon de precieze vindplaats achterhaald worden. We geven hierna een korte schets van de bijdrage van de Vlaamse kustvisserij aan het archeologisch onderzoek van een gebied (het huidige Belgische deel van de Noordzee) dat sinds enige tijd (ongeveer 10.000 jaar) deel uitmaakt van de wereldzeeën en misschien ooit terug land wordt.

KUSTVISSERIJ EN ARCHEOLOGIE

Het belang van de kustvisserij voor archeologie situeert zich op 4 verschillende vlakken. Vissers vinden af en toe archeologische objecten in hun netten, en lijden ook af en toe schade doordat hun netten blijven haperen of zelfs blijven vasthangen aan wraksites, waarvan ze in dat geval meteen ook de precieze positie kennen. Verder werden (en worden) ze, ondanks het archeologisch voorbehoud ten aanzien van vondsten in hun netten, toch soms actief ingeschakeld door archeologen en/of paleontologen. Daarnaast beschikken vissers ook over een zeer goede kennis van hun werkterrein, kennis die ook archeologisch relevant kan gemaakt worden. We belichten deze 4 aspecten hierna wat meer in detail, te beginnen bij het laatst vermelde.

Vissers hebben zoals gezegd een uitgebreide kennis van hun werkterrein. Zo hebben ze heel wat informatie over de aard van de zeebodem: ze kennen bijvoorbeeld de zones die rijk zijn aan stenig materiaal, waar ze regelmatig veen of af en toe dierlijk botmateriaal opvissen,... Al dit soort informatie is van groot belang om zones met archeologisch potentieel in zee in kaart te brengen.

Veruit de belangrijkste manier waarop vissers met archeologisch erfgoed in contact komen, is via de objecten die ze nu en dan aantreffen in hun netten (fig. 1). Vermits de inhoud van de netten aan boord minutieus gesorteerd wordt, komen ze ook van nabij in contact met deze objecten. Wanneer de vissers precies bijhouden waar (in welke sleep) ze bepaalde objecten hebben gevonden en dit ook melden aan in dit erfgoed geïnteresseerde archeologen, dan leveren ze een belangrijke bijdrage aan de archeologische kennis van de Noordzee. In het verleden was voor dit soort vondsten slechts sporadisch aandacht (Cools 1987), het is pas sinds 2003 dat medewerkers van het agentschap Onroerend Erfgoed (voordien Instituut voor het Archeologisch Patrimonium (IAP) en Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed (VIOE)), deze vondsten systematisch in kaart brengen en registreren. Dit inventarisatiewerk heeft al heel wat nuttige informatie opgeleverd, zoals kan worden afgeleid uit een voorbeeld met betrekking tot de Romeinse periode. Traditioneel worden amforen uit de Romeinse periode met de Middellandse Zee geassocieerd. Veel minder bekend is dat ook al een intacte Romeinse



Fig. 1 Een selectie van vondsten bijeengebracht door een visser uit Nieuwpoort
(Foto: Ine Demerre, © Agentschap Onroerend Erfgoed).

amfoor is aangetroffen in het Belgische deel van de Noordzee, meer bepaald drie mijl buiten de Westhinder Bank (Pieters *et al.* 2010). Met grote graad van waarschijnlijkheid verwijst deze naar een scheepswrak uit de Romeinse periode op het Belgisch continentaal plat. Daarnaast heeft dit inventarisatiewerk tot nu toe nog een aantal andere vondsten van intacte of haast intacte recipiënten in ceramiek opgeleverd voor de kust van Zeebrugge en ten NNO van de Blighbank. Het feit dat het gaat om volledige of haast volledige objecten verwijst naar scheepsladingen, en dus naar wraksites. Misschien kunnen de Romeinse vondsten van voor de kust van Zeebrugge nog in verband gebracht worden met de kustvlakte in de Romeinse periode, die zich toen een stuk verder zeewaarts uitstreckte dan de huidige kustlijn. Voor de vondsten ter hoogte van de Westhinder Bank en Blighbank is dit zeker niet het geval.

Het blijven haperen met de visnetten aan uitstekende wrakdelen is een andere belangrijke manier waarop vissers vaak ook tot hun eigen schade rechtstreeks met archeologisch erfgoed in aanraking komen. Twee van de enige drie gekende scheepswraksites die dateren van voor 1800 kennen we enkel via en dankzij een visser, nl. de site op de Buiten Ratel (Zeebroek *et al.* 2010) en deze voor de kust van Zeebrugge (Vandenberghe 1997). Via de wrakkendatabank van de afdeling Kust kennen we de positie van de meeste wraksites van hoofdzakelijk metalen schepen uit de laatste 100 jaar, die ook in minder of meerdere mate boven de zeebodem uitsteken. Van oudere scheepswrakken in hout die weinig of niet boven de bodem uitsteken, hebben we nauwelijks informatie, laat staan een precieze positie.

Vissers werden vooral in het verleden ook ingezet door archeologen en paleontologen met de bedoeling om gericht archeologische of paleontologische objecten op te vissen. Archeologen huurden m.a.w. een visser in om te gaan zoeken naar archeologische objecten. Het beste voorbeeld hiervan is de site gelegen in de Oosterschelde nabij Colijnsplaat (NL) met honderden votiefstenen uit de Romeinse periode die ooit behoorden tot een tempel voor de inheemse godheid Nehalennia (Van Haelst 2011). De tempel stond vooral in het licht van het afsmecken van een veilige overtocht naar de Britse Eilanden door handelaars en zeelieden. De eerste votiefsteen is bij toeval door een visser in 1970 opgevisst. Daarna werden vissers gericht ingeschakeld met

de vondst van honderden votiefstenen als resultaat. Het verwijt dat men met boomkorren de bodem sterk verstoort speelde blijktbaar geen rol om die speciale 'vangsten' te organiseren. Tot voor kort werd ook in de Oosterschelde (Mol *et al.* 2008) gericht gevist naar paleontologisch botmateriaal, met vaak zeer spectaculaire vondsten. Ook hier kan men zich afvragen of er geen archeologie-vriendelijkere manieren zijn om dit erfgoed te onderzoeken.

BESLUIT

Terwijl vissen met boomkorren inderdaad schade berokkent aan het archeologisch erfgoed, dient erop gewezen te worden dat de kustvisserij wel een belangrijke bijdrage heeft geleverd aan de archeologische kennis van het Belgisch continentaal plat. Alles valt of staat natuurlijk met de bereidheid tot melden wat gevonden wordt. In het kader van het IWT-project 'SeArch. Archeologisch erfgoed in de Noordzee', dat loopt van 2013 tot 2016, worden o.a. protocollen en voorstellen uitgewerkt over hoe vissers best met dit soort vondsten dienen om te gaan. Vooraleer die voorstellen volledig uit te werken, zullen we ze ook aftoetsen met de vissers zelf. We willen de vissers die dit lezen verder ook oproepen om wat ze ooit in het verleden hebben gevonden en wat ze nu nog vinden, zo goed mogelijk te melden. Het is niet de bedoeling die vondsten te verwerven maar het gaat vooral om de informatie die in deze objecten opgeslagen is en die voor een leek in de materie niet altijd even duidelijk is. Achter weinig in het oog springende vondsten gaat soms belangrijke informatie schuil, waarbij er zeker geen link is tussen de financiële waarde en de erfgoed- of archeologische waarde. Heel wat vissers en andere verzamelaars van objecten opgevist in zee hebben sinds 2003 onze oproep beantwoord, waarvoor heel veel appreciatie en dank. We vermelden in het bijzonder M. Vercoutter (+), J. Vanhoucke, W. Versluys, D. Moeyaert, J. Vandewalle (+), R. Barbaix, L. Barré en O. Rappé.

REFERENTIES

Cools E. 1987. In de kuil van de korre: archeologische vondsten uit de Noordzee. Westvlaamse Archaeologica 3 (1): 17-18 en 3 (2): 54-55.

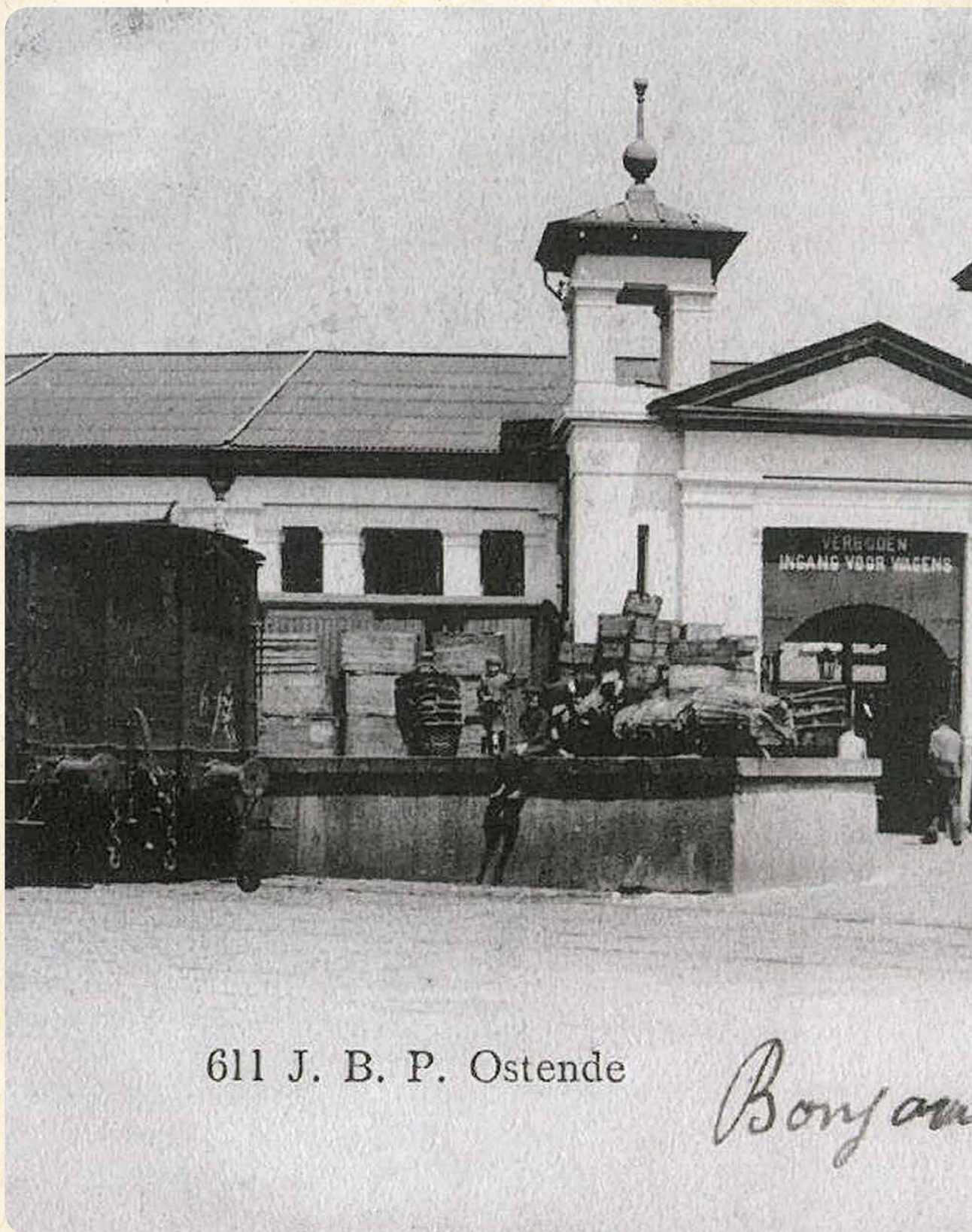
Mol D., J. De Vos, R. Bakker, B. Van Geel, J. Glimmerveen, H. Van Der Plicht en K. Post. 2008. Kleine Encyclopedie van het leven in het Pleistoceen. Mammoeten, neushoorns en andere dieren van de Noordzeebodem, Uitgeverij Veen Magazines B.V., Diemen, 233 p.

Pieters M., I. Demerre, T. Lenaerts, I. Zeebroek, M. De Bie, W. De Clercq, B. Dickinson en P. Monsieur. 2010. De Noordzee: een waardevol archief onder water. Meer dan 100 jaar onderzoek van strandvondsten en vondsten uit zee in België: een overzicht. Relicta 6: 177-218.

Vandenberghe S. 1997. Découvertes importantes de la fin du 15^{ème} et le début du 16^{ème} siècle provenant du fond de la mer du Nord en face du port de Zeebrugge. In: De Boe G. & F. Verhaeghe (Eds.). Travel, Technology & Organisation in Medieval Europe. Papers of the 'Medieval Europe Brugge 1997' Conference. 8 : 87-90 (IAP-Rapporten 8).

Van Haelst S. 2011. Het Nehalennia heiligdom te Colijnsplaat. Onderzoek, site kartering, huidige toestand en toekomstig onderzoek, Onuitgegeven Masterproef, KULeuven.

Zeebroek I., M. Pieters, C. Andrés-Lacueva, D. Caluwé, J. David, K. Deforce, K. Haneca, R. Lamuela-Raventós, T. Lenaerts, A. Medina Remón, F. Mees, T. Missiaen, L. Muylaert, E. Op de Beeck, M. Streel, P. Van den haute, M. Van Hees en E. Wauters. 2010. Een 18de-eeuwse wraksite op de Buiten Ratelzandbank (Belgische territoriale wateren) (I): multidisciplinair onderzoek van het vondstenmateriaal, Relicta 6: 237-327.



611 J. B. P. Ostende

Bongers

De ingang van de oude vismijn of 'Cierk' rond 1905 (Bron: Debaeke (2005), Oostende graag gezien).



SESSIE **2** DE CIERK



Sessievoorzitter: Nancy Fockedeij (Vlaams Instituut voor de Zee)

VISSERSTATOEAGES

Katrien Vervaele



Katrien Vervaele

Schrijft over zee en kust

Groenestraat 22, 8377 Zuienkerke

E-mail: katrien.vervaele@telenet.be



De laatste twintig jaar kijkt men niet vreemd op van iemand met een tattoo, het is zelfs een echte rage geworden. Ooit was het echter een zaak van vissers, zeelui of mannen van ietwat twijfelachtig allooi. De achterliggende reden voor de tatoeages bij vissers, zou zijn dat ze gemakkelijker kunnen geïdentificeerd worden wanneer ze een ongeluk krijgen en ergens aanspoelen. De werkelijkheid is echter anders; ze nemen een tattoo omdat ze bij de visserij horen en dat ook willen laten zien. Vroeger had je de specifieke, typische tattoos als het anker en het zeemansgraf. Soms werd een anker in combinatie getekend met een kruisje en een hart, wat geloof, hoop en liefde symboliseerde. Het zeemansgraf is een reddingsboei met daarin een zinkend schip en daarbij de vlag van het land, liefst ingekleurd. Ook tref je bij vissers van pakweg boven de veertig heel wat dolken, doodskoppen, arenden, tijgers en niet te vergeten zeemeerminnen en pin-ups in de *Old School* stijl. De jonge vissers kiezen daar niet meer voor. Zij hebben liever wat verfijnder werk en kiezen meestal niet meer voor de typische visserijsymboliek.

Fig. 1 Een tatoeage van een anker met pin-up, typische voorbeelden van visserijsymboliek (Foto: Katrien Vervaele).



Fig. 2 Tatoeages worden vaak gezet om verdriet te verwerken. Deze man liet de Z.700, het schip dat hij verloren had, op zijn rug aanbrengen. *Out of sight, still in mind...* (Foto: Katrien Vervaele).

Ook een verschil met vroeger is dat jonge vissers niet meer de naam van hun lief op hun huid laten zetten. Waar je vroeger vissers had met wel vier, vijf vrouwennamen op hun vel, is dat tegenwoordig anders. De naam van een lief zetten ze liever niet meer, want dat zorgt gegarandeerd voor problemen als het afraakt en ze een nieuwe relatie aangaan. Helemaal anders is het wel voor de namen van de kinderen. Alle vissers die voor tatoeages kiezen, laten de naam van hun kinderen plaatsen. Zo is het als het ware alsof ze hen meenemen als ze wekenlang op zee zijn. Misschien gelden die namen zelfs ook een beetje als bescherming.

Waar je nu overal tattoo-artiesten hebt en je daar kunt kiezen uit een hele waaier aan afbeeldingen, was het aanbod vroeger veel kleiner, zowel wat tattoo-shops als afbeeldingen betreft. Heel vroeger lieten de vissers wel eens een tatoeage zetten in een havenstadje in Engeland waar ze hun vis hadden aangeland. Bertje Tattoo installeerde zich op het eind van de jaren zestig in Eernegem en de vissers gingen massaal naar hem toe. Hij deed de verrichting gewoon in de keuken. Op sommige schepen, vooral deze die op IJsland voeren, had je echter ook mannen die wat konden tekenen en altijd een potje Oost-Indische inkt bij hadden. Met drie naaldjes die ze in een kurk staken, voorzagen ze én zichzelf én de bemanning van een tatoeage. Vele vissers lieten deze tatoeages nadien door Bertje Tattoo overtekenen met een zwaar ingekleurde afbeelding.

Maar of het nu mooie tatoeages zijn, of mislukte, of wat de symboliek ook mag zijn, als je er met de vissers over praat, komt heel wat emotie boven. Want al zijn sommige tatoeages in een zatte bui gezet, de meesten zijn toch een uiting van een wending in hun leven, van een bepaalde, vaak verdrietige gebeurtenis. Met vissers praten over hun tatoeages gaat verder dan het becommentariëren van de afbeeldingen op hun vel. Het gaat onderhuids, het gaat soms tot heel diep in hun ziel.

REFERENTIES

Vervaele, K. 2009. Vissersvrouwen, 26 levens een verhaal. Lannoo, Tielt. 144p.

Vervaele, K. 2011. Naar Island! Vissers vertellen over de IJslandvaart. Lannoo, Tielt. 270 p.

Vervaele, K. 2013. Op de huid getekend. Nest special kust: 86-92.

Vervaele, K. 2013. Visserstatoeages. Reeks in het weekblad De Zeewacht.

DE BEATLES AAN BOORD VAN DE Z.420...?

Omer Rappé



Omer Rappé

Ex-visser, kruier en natuurgids

Krommedijk 66, 8301 Knokke-Heist

Tel.: 050 51 24 17

E-mail: croesrita@hotmail.com

In 1964 trok de bemanning van de 'Z.420 Vera' richting het Kanaal van Bristol, om er de netten uit te gooien ter hoogte van Saint Govan's Head ($51^{\circ}35'55''\text{N}$ $4^{\circ}56'12''\text{W}$). Tijdens deze tocht werd gevist met een zogenaamd 'kanon'-systeem, waarbij grote klossen of bollen van circa 45 cm diameter bevestigd waren aan de grondpees van het bodemsleepnet. Dit was ideaal voor het vissen op een rotsige bodem, aangezien de klossen het net over de stenen heen lichtten.

Het schip bleef ook vrij dicht bij de kust, aangezien het toen nog toegelaten was om tot op 3 zeemijlen van de kust te vissen. Het was in deze kustwateren dat de bemanning van de Z.420 de nodige attributen boven haalde om zichzelf om te toveren tot de 'Beatles'.



Fig. 1 De 'Beatles' in 1964 aan boord van de Z.420 Vera, met behulp van een sidderrog (links) en een speelman (rechts). V.l.n.r.: Omer Rappé, John Rappé, Roger Couwysder en Antoine Vantorre (Foto: Omer Rappé).

Links op de foto dient een **sidderrog** (*Torpedo nobiliana*) als elektrische gitaar. Deze ronde rog staat er namelijk om bekend stevige elektrisch schokken af te geven (tot 220 Volt), die voelbaar zijn door de 'gutter' (beschermende handschoen) van de vissers heen. Een **speelman**, ook wel **zee-engel** genoemd (*Squatina squatina*), maakt helemaal rechts ook deel uit van de bezetting. De speelman is een haaiachtige, die echter een lichaam heeft dat sterk lijkt op dat van een rog.

Sidderroggen komen voor in de gehele Atlantische Oceaan, maar duiken zelden op in de Noordzee. Ze kunnen maximaal 1.80 meter groot worden en 90 kg zwaar. We hadden hier dus te doen met een onvolwassen exemplaar. Jonge dieren leven dicht bij de bodem in relatief ondiep water, zowel boven zachte bodems als in de nabijheid van koraalriffen. Volwassen sidderroggen zwemmen dan weer meer rond in de waterkolom in water tussen 50 en 150 meter diep (max. 800 meter diep) en kunnen over grote afstanden trekken. Sidderroggen voeden zich met vissen en haaien. Bij de sidderrog worden de eieren uitgebroed binnen het lichaam van de wijfjes. Er kunnen per broedcyclus tot 60 ontwikkelende jongen teruggevonden worden bij de moeder. De ontwikkeling duurt 12 maand. De jongen zijn als ze vrijkomen 20-25 cm groot. Heel vroeger werd de lever van deze roggensoort gebruikt voor het maken van lampenolie.

De speelman is een bodemzwemmer, die 's nachts actief is om zijn voedsel te zoeken. Overdag ligt deze haai half ingegraven te rusten op de bodem en wordt dus gemakkelijk opgevisst als bijvangst in de bodemvisserij. Hij houdt ervan platvissen, roggen en andere vis te eten, maar lust af en toe ook wel eens een schaaldier. Hij kan ongeveer 2 à 2,5 meter lang en 80 kilogram zwaar worden. De wijfjes broeden per cyclus 10 tot 20 eieren uit in het lichaam, waarna jongen van

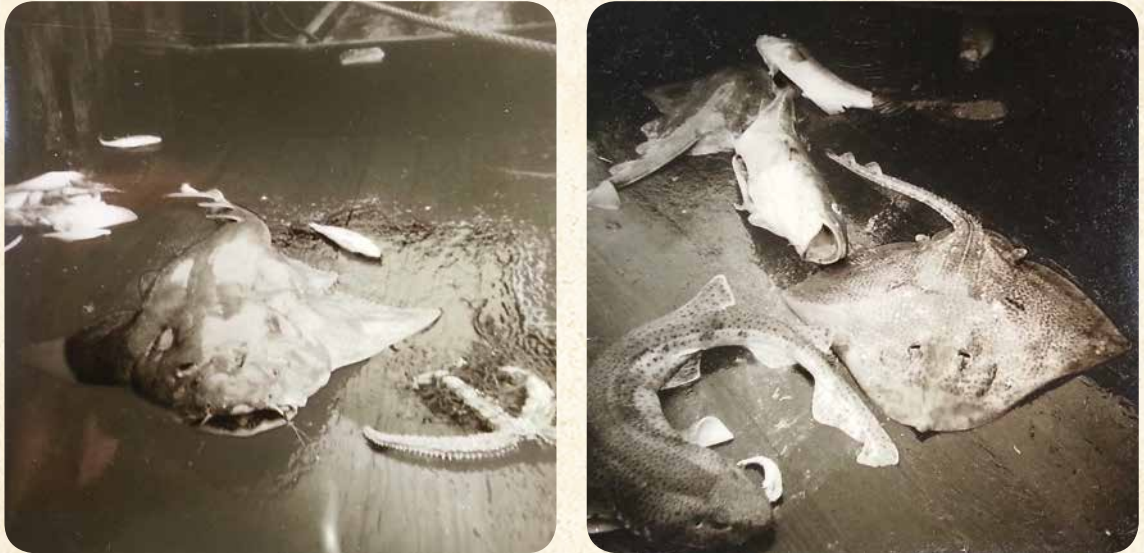


Fig. 2 Op de linkse foto is de gigantische speelman goed te zien. Op de rechtse foto wordt de speelman (links boven) omringd door een kathaai (links vooraan) een zeer grote rog (rechts) en een kabeljauw (tussen rog en speelman) (Foto's: Omer Rappé).

25-30 cm groot worpen worden. De soort was in de 19^e en begin 20^e eeuw heel gewoon in de Oost-Atlantische Oceaan (Zuid-Noorwegen tot Senegal), inclusief in de Noordzee en Middellandse Zee. Het is een soort die zowel tegen de kust als op 150 meter diepte kan aangetroffen worden. Ze kunnen pijnlijk bijten als ze lastig gevallen worden.

Dat dergelijke zeer grote kraakbeenvissen nu en dan eens mee gevangen werden, was in deze periode niet zo uitzonderlijk. Omdat deze vissen in de Belgische vismijn weinig tot niets opbrachten, werden ze bijna altijd terug in zee gegooit. Voor dit soort vissen (die commercieel weinig opbrachten) was immers geen plaats in het visruim en al zeker niet tijdens de eerste weken van de reis.

Beide soorten zijn momenteel zeer zeldzaam geworden en worden vermeld op de rode lijst van bedreigde diersoorten van de Internationale Unie voor Natuurbescherming (Engels acroniem IUCN). Omdat sidderroggen niet aangeland worden, zijn er echter heel weinig wetenschappelijke gegevens beschikbaar over hun levenscyclus, de impact van de visserij op hun bestanden en leefomgeving, en tast men wat in het duister over de exacte status van de soort. Maar voor de speelman is het anders: deze soort is kritisch bedreigd en wordt zelfs als uitgestorven beschouwd in de Noordzee.

28 Monstrum Marinum effigie Monachi.

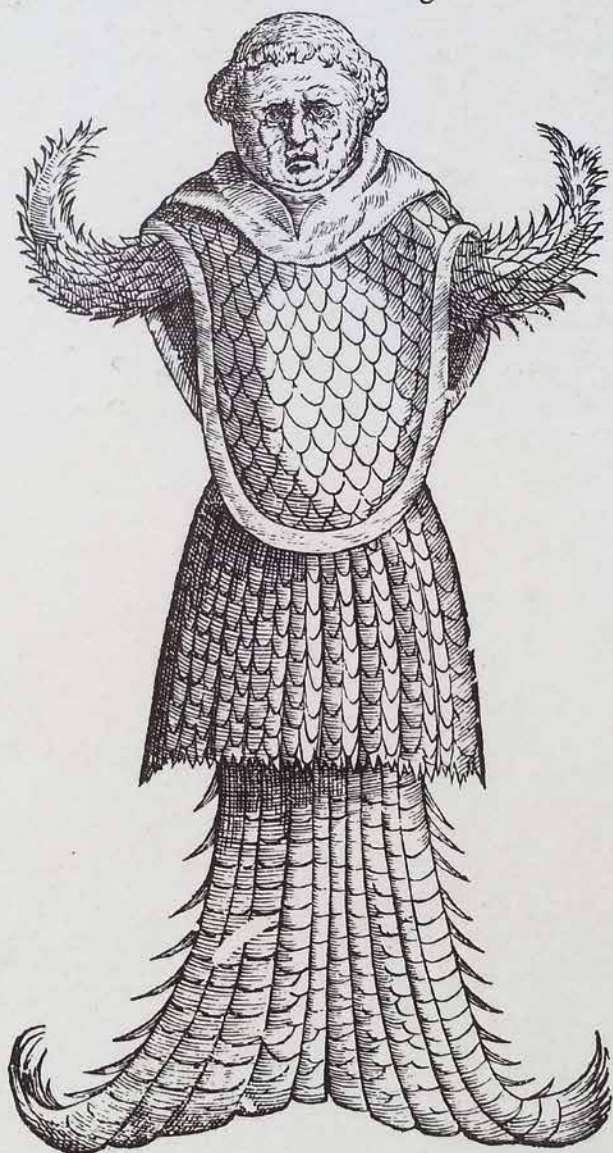


Fig. 3 Een tekening van de speelman als een 'zeemonster' (hier onder de naam van 'zeemonnik') (Beeld: Aldrovandi, *Monstrorum Historia*, Bonn 1642).

Tijdens de jaren 1500 en 1600, werd een dergelijke speelman ook al sporadisch eens gevangen, gezien er toen ook al werd gevist met bodemnetten. In die tijd werd een speelman echter snel terug overboord gegooid, omdat de vissers bang waren van dit gigantische dier. Eenmaal terug aan wal vertelden ze weliswaar graag over hun uitzonderlijke vangst, hoewel ze niet meer exact wisten hoe deze eruit zag. Het duurde dan ook niet lang voordat de fantasie op hol sloeg en deze speelman een plaatsje veroverde tussen de 'monsters van de zee' (zie figuur 3). De speelman gaf zijn naam trouwens aan een sportcentrum dat ooit bestond in Heist en aan de 'Speelmanstraat', die zich tussen Heist en Ramskapelle bevindt.

UITZONDERLIJKE VANGST: VISSCHERIJBLAD VOLLEDIG OPGEVIST DOOR INTER-NET!

Jan Haspeslagh



Jan Haspeslagh

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende

E-mail: jan.haspeslagh@vliz.be



Fig. 1 Detail van het voorblad van Het Visserijblad op 8 januari 1954 (Beeld: VLIZ-bibliotheek, Collectie Het Visserijblad).

In 2013 werd de 80^e jaargang van Het Visserijblad uitgebreid gevierd. Met reden, want dit unieke tijdschrift heeft in die lange periode met hart en ziel verslag uitgebracht over al wat met vis en vissers aan onze kust te maken had. Oudere nummers van voor 1940 staan reeds gedeeltelijk online, maar om de volledige reeks voor iedereen vrij toegankelijk te maken heeft de VLIZ-bibliotheek deze opnieuw gedigitaliseerd op basis van de oorspronkelijke documenten. Hiervoor konden we gebruik maken van eigen archief en van de archiefstukken van reder Willy Versluys. In de loop van het voorjaar van 2014 worden de nummers online gebracht via de catalogus van de VLIZ-bibliotheek www.vliz.be/nl/catalogus, en via www.vliz.be/nl/catalogus?module=ref&refid=70151.

Via deze weg wordt de volledige tekst van alle afleveringen (van 1933 tot 2010) doorzoekbaar, en de gevonden nummers kunnen vrij gedownload en gebruikt worden. Zo vindt u heel vlot alles terug over de prijs van 'ploaten' in 1950, de impact van de oorlog op de visserij, inhuldigingen van nieuwe vissersschepen, polemieken rond overbevissing, subsidies en andere hete hangijzers. Maar u ontdekt hier ook welke films er in de Oostendse bioscopen gespeeld werden, en alles over het nachtleven in Oostende (en hoe dit soms tot stevige vechtpartijen leidde). Ook het boeiende familie- en gemeenschapsleven in de visserij werd uitvoerig becommentarieerd: geboortes, huwelijken en dood in de vissersgemeenschap werd steeds in detail bijgehouden. Tenslotte was er ook grote aandacht voor de informatie die de visser absoluut nodig had voor zijn werk: het weer op zee, de visbestanden en visgronden, de wetgeving, visprijzen en evolutie in de handel, enzovoort.

Bladeren door deze 80 jaargangen geeft op die manier de lezer een mooi overzicht van wat de visserijsector tussen de jaren 1930 en vandaag geweest is. Het Visserijblad is duidelijk een spiegel die perfect op elk moment van die lange periode weergeeft wat er omging in de Belgische visserij. De toekomst van Het Visserijblad is op dit ogenblik zeer onduidelijk, maar we hopen dat iemand de leuze uit het allereerste nummer in 1933 ter harte wil nemen en zo het voortbestaan van deze titel zal verzekeren:

**in onder de leus : FLUCTUAT NEC
MERGITUR. Het schip dobbere wel,
doch verga niet.**

DE REDACTIE.

Fig. 2 De leuze van de redactie, zoals het verscheen in het allereerste nummer van Het Visserijblad in 1933
(Beeld: VLIZ-bibliotheek, Collectie Het Visserijblad).

DE BELGISCHE ZEEVISSERIJ TIJDENS DE EERSTE WERELDOORLOG

Brecht Demasure¹, Yves Segers²



Yves Segers

¹ **Centrum Agrarische Geschiedenis vzw**

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: brecht.demasure@cagnet.be

² **Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis**

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: yves.segers@icag.kuleuven.be

Na het uitbreken van de oorlog in augustus 1914 reageerde de Belgische vissersgemeenschap uiteenlopend. De meeste vissers kozen ervoor om uit te wijken naar het buitenland. Zij namen enkel hun familie en wat persoonlijke bezittingen mee. Vissers die over een grotere boot beschikten, hielpen mee met de evacuatie van binnenlandse vluchtelingen. De visprijzen kenden tijdens de eerste oorlogsmaanden een sterke daling. Oostende, een belangrijke markt voor de export van visserijproducten, zag zijn uitvoer volledig wegvallen waardoor de prijzen in de vismijn stelselmatig afnamen. Door de sluiting van de grenzen, keerden zelfs hele treinladingen in de zomerse hitte terug naar de Belgische kust. Bovendien was de binnenlandse afzetmarkt reeds verzadigd.

Vanaf eind september vluchtten bijna alle Oostendse vissers naar het buitenland. Op 22 oktober 1914 verbood de bezetter iedere vorm van visvangst. De Duitsers waren achterdochtig tegenover vissersvaartuigen die de haven wilden binnenvaren. Bij het minste onraad gingen ze over tot beschietingen. Hoewel veel schepen en boten gevlucht waren, bleven er in Oostende een dertigtal kleine garnaalbootjes en sloepen achter, net zeewaardig genoeg om tot kustvisserij over te gaan. De bezetter gaf in 1915 de toestemming om te vissen tot net buiten de havengeul. De Oostendse visvangst was een welgekomen aanvulling voor de gebrekkige voedselbevoorrading. De gevangen vis mocht enkel in de vismijn worden verkocht. Op 21 mei 1915 vond de eerste officiële verkoop plaats sinds de bezetting. De vis werd onder quota verkocht zodat elk gezin de kans kreeg om te kopen. Het doorverkopen van gezinskaarten aan vishandelaars was strikt verboden. De visvangsten groeiden gestaag en ook de dagelijkse omzet in de vismijn nam toe. Op het einde van de oorlog eiste de bezetter alle visvangsten op. Duitsland kreeg immers problemen met de voedselbevoorrading van zijn leger. Op 6 oktober 1918 werd de toegang van de havengeul volledig versperd.

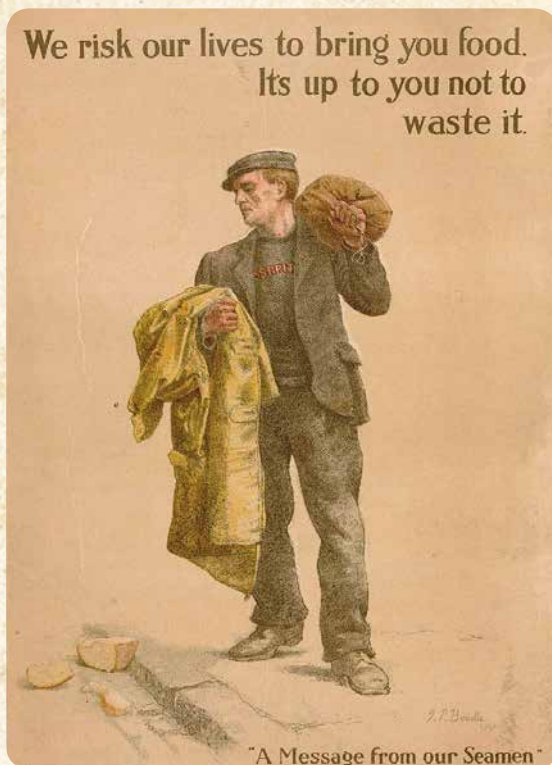


Fig. 1 In Engelstalige media werd opgeroepen om zorgvuldig met voedsel om te gaan. Vissers werden als helden afgeschilderd (Beeld: Warmuseum Canada).



Fig. 2 Onmiddellijk na de oorlog werd er in Oostende gratis vis verdeeld onder de hongerige bevolking (Beeld: Archief Bestuur van het Zeewezen, nr. 7921).

Alle vissers die beschikten over een zeewaardige boot zochten vanaf de herfst van 1914 andere oorden op. De meeste vissers uit Heist en Zeebrugge trokken naar Zierikzee in Nederland. Ze bleven een tijdje met hun gezinnen op hun bootjes wonen. In de opgerichte garnalenpellerijen gingen de vrouwen van de vissers aan de slag. Na een aanval van een Duitse onderzeeër in augustus 1915 voeren de Belgische vissersboten onder Nederlandse naam en letterteken. Ook Frankrijk en Engeland kregen Belgische vissers over de vloer. Door diverse omstandigheden bleven ze niet allemaal in de visserij. Schepen werden opgeëist, gingen verloren of werden gebruikt voor reserveonderdelen. De Belgische stoomboten schakelden zich naadloos in de Britse zeevisserij in. Ze opereerden vanuit Milford Haven, Swansea en Fleetwood. Algemeen genomen waren de levensomstandigheden in Groot-Brittannië beter dan in België. De salarissen stegen sneller dan de prijzen van levensmiddelen. De nabijheid van de visgronden liet de vissers toe om enerzijds langer uit te varen en om anderzijds meer tijd aan wal te besteden bij vrouw en kind. De Belgische vissers die naar Frankrijk vluchtten, waren ingedeeld in drie groepen en stonden elk onder het toezicht van een Belgische maritieme commissaris. Ze waren verspreid over de havens van Noord-Frankrijk (Calais, Duinkerken), de regio Dieppe en de Normandische kust. Sommige vissers namen actief deel aan de oorlog en waren betrokken bij de bevoorrading van de Belgische troepen. Af en toe voerden vissersboten ook ondersteunende en begeleidende taken uit zoals het ruimen van mijnen of het begeleiden van duikboten.

De gevolgen van de oorlog waren zwaar voor de uitgeweken vissers. Niet minder dan 74 doden vielen te betreuren. Van de vooroorlogse vloot gingen 7 stoomboten en 125 zeilboten verloren. In december 1918 keerde de eerste stoomtreiler terug naar Oostende. Het schip was volgeladen met vis, een geschenk van de uitgeweken vissers in Milford Haven aan de hongerige Oostendse bevolking. De vissersboten keerden echter niet meteen allemaal terug. Wegens gebrek aan materiaal en door de vernielde haveninstallaties waren de exploitatiekosten in België hoog. De binnenlandse vraag naar vis was dan weer laag. De bevolking was sterk verarmd.

De invloed van de Eerste Wereldoorlog op de zeevisserij was divers. Door de uitwijking hadden sommige vissers heel wat reserves opgebouwd waardoor ze de stap zetten naar motorvisserij of naar hoogzeeverij (IJslandvaart). Het Brusselse grootkapitaal investeerde fors in de uitbreiding van de vissersvloot en in de stoomvisserij. Er waren een aantal technische gevolgen voor de visserijsector. Tonnenmaat en lengte namen toe en het comfort aan boord verbeterde. Draadloze telegrafie en de eerste koelinstallaties geraakten ingeburgerd. De uitgeweken vissers hadden vanuit hun nieuwe thuishavens bovendien nieuwe visgronden verkend in het Kanaal van St.-George, het Kanaal van Bristol en de Ierse Zee. Ook na 1918 bleven de vissers deze visgronden aandoen met grote vangsten tot gevolg. In Groot-Brittannië kwamen de vissers tot slot in contact met de militante Britse vakbeweging voor vissers en zeelieden. Het 'revolutionaire' gedachtegoed brachten ze mee naar België, tot woede van de traditionele grote rederijen. Op 15 juni 1920 brak een algemene staking uit die tot oktober zou duren. In 1921 ontstond vanuit de socialistische beweging de zogenaamde 'rode vloot', de NV Oostendsche Reederij.

REFERENTIES

Demasure B. 2013. Den oarienk eeft uus gered. Visserij en de Eerste Wereldoorlog. De Groote Oorlog en de Zee - De Grote Rede: Nieuws over onze Kust en Zee. 36: 90-96.

Elleboudt A. en G. Lefèvre. 1920. Oostende onder de Duitse bezetting, 1914-1918. 2 dln., Oostende.

Schot J. 1988. Vlaamse vissers als vluchtelingen in Zierikzee (1914-1918). Rond de Poldertorens. 13: 71-83.

Weise R. 1998. Zeelui van bij ons (2): Onze Vlaamse vissers in de 1^e Wereldoorlog. Heemkundige Kring De Plate. 28 (12): 245-255.

STIENESTEKERS: GARNAALKRUIEN DOOR VROUWEN

Dorine Geersens



Dorine Geersens

Voorzitster Stienestekers

E-mail: Dorine.Geersens@koksijde.be

WIE WAREN DE OORSPRONKELIJKE STIENESTEKERS?

Stienestekers zijn vrouwelijke garnaalkruiers, die in de vorige eeuw met steeknetten garnalen gingen vangen terwijl hun echtgenoten naar IJsland waren. Gezien er in die tijd een gebrek was aan werkgelegenheid, moest men de zee '*benerstigen*'. Het eten voor de kinderen haalden de vrouwen uit de grote waterplas. Ze waren de kostwinners voor hun gezin terwijl hun mannen afwezig waren. Ze dienden enkel te rekenen op eigen wijskracht en vindingrijkheid. Ze waren hun eigen baas en over hun gezondheid, hadden ze niets dan lof. Door het gestadig kruien bleven ze zo gezond als een haring, hun lichaam was op hun 65 jaar nog zo zuiver als een garnaal.

De vrouwen maakten gebruik van een steeknet. Trok men naar of kwam men van de zee, dan werd de stok uit de schee genomen. Aan dit laatste bevond zich het net. Het houten plankje met een holte voor de stok is een steekbard, dit droegen de vrouwen op de borst, vastgemaakt met een touwtje rond de hals. Hierin plaatsten zij de top van de stok bij het voortduwen van het kruinet door het water. Om de 100 - 200 stappen, lichtte men het net, de inhoud van het net werd in een vismand die men aan de arm droeg uitgeschud. De vangst werd gedeeltelijk voor het huishouden aangewend. Maar was de opbrengst groot, dan nam men de trein tot Rozendaal of de tram tot Duinkerke, waar men de garnaal ging uitventen of naar de vismijn bracht. Onze voorgangers waren zakenvrouwen en echte *commerçanten*.

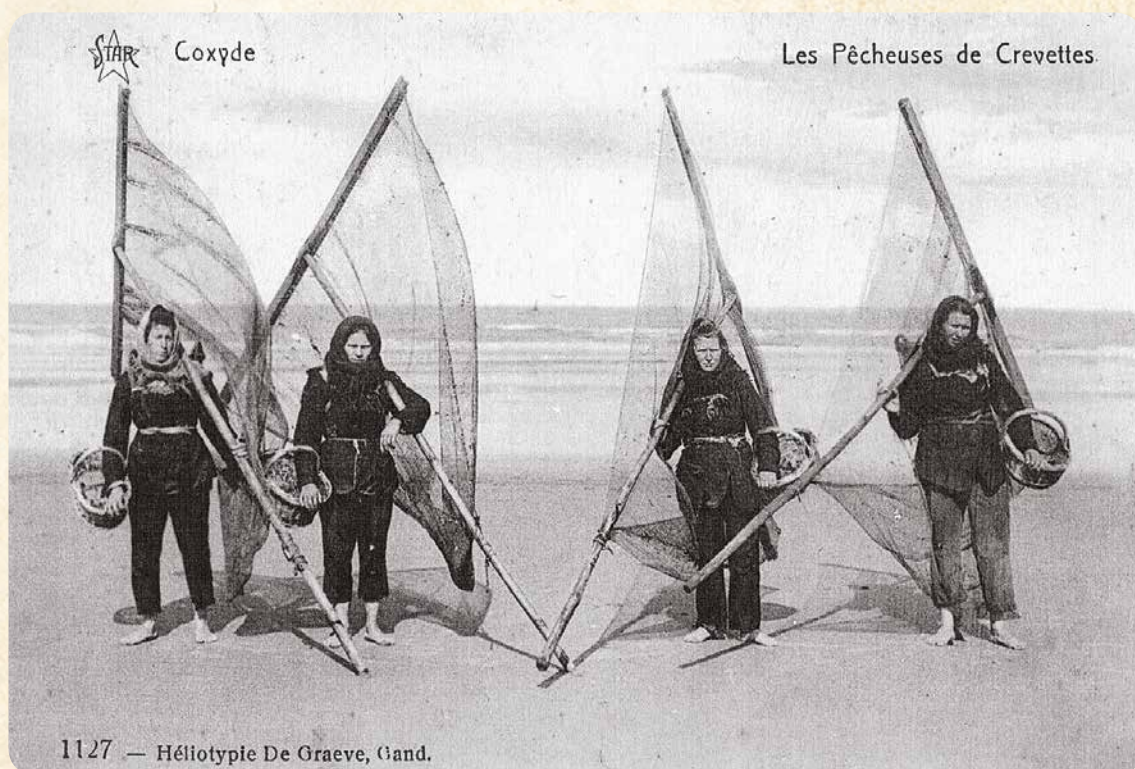


Fig. 1 Enkele Stienestekers poseren op het strand van Koksijde (© NAVIGO - Nationaal Visserijmuseum, Gemeente Koksijde).



Fig. 2 De moderne Stienestekers (Foto: Jose Vanhoutte).

Als kledij droegen zij een oude broek van hun echtgenoot. Onder deze broek brachten ze soms versleten dekens aan. Anderen trokken een drietal gedragen broeken van hun man over elkaar aan, sommigen een oliejekker. In barre wintertijd werd soms ook een zuidwester gedragen, waarrond een halsdoek gebonden werd, zodat enkel de ogen vrij bleven.

DE STIENESTEKERS NU

Het garnaalkruien door vrouwen werd sinds vorig jaar in ere hersteld door de vrouwen van de handelaarsbond van Oostduinkerke-bad. Hun netten werden deskundig nagemaakt in het visserijmuseum NAVIGO en nieuwe modellen werden aangekocht. Net als hun voorgangers zijn al deze vrouwen hard werkende kostwinners. Zelfs wanneer hun man thuis is, zijn zij uithuizig en trekken naarstig op garnalenjacht. Ze doen dit uit liefde voor deze mooie traditie en hebben een passie voor de zee. Oostduinkerke-bad blijft op deze manier verbonden met het garnaalvissen. De paardevissers zijn hun grote leermeesters, waar ze naar opkijken en waar ze maar al te graag mee optrekken.

De huidige garnaal vrouwen dragen hippe gele oliejekkers met daaronder stevige waders. Het mannenkostuum van weleer hebben ze niet meer nodig! Rond hun hals hangt ook een steekbard, *'totenmepper'* genoemd. Het plankje wordt niet enkel gebruikt om het uiteinde van stok in te steken, maar dient ook als onderzetter voor het glaasje cava van de après-pêche.

SPIERING EN FINT TERUG IN DE ZEESCHELDE

Jan Breine



Jan Breine

Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek

Duboislaan 14, 1560 Groenendaal

E-mail: jan.breine@INBO.be

Spiering (*Osmerus eperlanus*) en fint (*Alosa fallax*) zijn anadrome vissen die vanuit de zee de Zeeschelde opzwemmen om er te paaien. Van Neer en Erynck (1993) konden de aanwezigheid van beide soorten vanaf het Neolithicum tot de zestiende eeuw aantonen aan de hand van visbotten in vindplaatsen in België. In een tolboekje van Rumst (1470) wordt spiering vermeld als een soort waarvoor tolgeld moest betaald worden (Neyens, 1958). Uit een tekst van 1730 waarin de visrechten worden beschreven voor de Rupel, Dijle, Nete en Zenne blijkt dat voor het uitzetten van vis aan het Hof van Rumst een mand met 50 spieringen gegeven moest worden (Vrielynck *et al.*, 2003). Tot in 1825 kwam de fint of meivis nog massaal voor. Zo beschrijft Van Den Bogaerde in 1825 dat in de maand mei een '*grote menigte Meivisch*' wordt gevangen. Tot in 1900 waren spiering en fint nog zeer abundant in de Zeeschelde (Raveret-Wattel, 1900). En toen keerde het tij.

In 1905 begon het water in de Zeeschelde zo te stinken, door onder andere de vervuiling van de Zenne en Rupel, dat de vissersboten, dagen, zelfs weken, boven Antwerpen bleven liggen, met als gevolg dat de visserij op de spiering (in de winter) en meivis (rond Mariekerke) stil lagen (Rutgeers, 1911 in *Pêche et Pisciculture*, 1912). Toch werd af en toe, zoals in 1919, nog een sterke spiering optrek genoteerd tot in de Nete. Maar algemeen werden in de vorige eeuw deze vissen geleidelijk minder gevangen (Legrand en Rouleau, 1949). Vervuiling en overbevissing deden beide soorten verdwijnen uit de Zeeschelde met een kleine opflakking tijdens de Tweede Wereldoorlog. En dan keerde het tij opnieuw.



Fig. 1 Dubbele schietfuike en ankerkuilboot in het Zeeschelde-estuarium
(Foto's: Jan Breine).

Sinds 1995 wordt op de Zeeschelde en zijrivieren op gestandaardiseerde wijze met fuiken vissen bemonsterd. In 2011 werd er ook door het INBO met ankerkuil gevist in de Zeeschelde. In 1995 werden ter hoogte van Zandvliet enkele spieringen gevangen. Het duurde tot 2005 vooraleer spiering werd gevangen ter hoogte van Antwerpen. Pas in 2007 werd spiering verder stroomopwaarts gevangen (Weert). Dat is hoogstwaarschijnlijk het gevolg van een verbetering van de waterkwaliteit gezien in maart 2007 het waterzuiveringsstation Brussel Noord werd geactiveerd. In de periode 2008-2012 stelden we een toename vast van het aantal spieringen. En sinds 2011 wordt deze soort ook verder stroomopwaarts tot in Appels gevangen (Breine en Van Thuyne, 2013a). Vanaf 2012 wordt spiering ook massaal gevangen met de ankerkuil tussen Zandvliet en Branst in de Zeeschelde (gemiddeld tot 119353 individuen uur-1 in 2013) (Breine en Van Thuyne, 2013b). Fint werd in 1999 voor het eerst opnieuw gevangen in Antwerpen. Verder stroomopwaarts duurde het tot 2009 voor de eerste (kleine) exemplaren werden gevangen. Met de ankerkuil werden pas in 2012 finten gevangen (gemiddeld 322 individuen uur-1 vissen). Vanaf deze periode worden zowel kleine (juvenile) als volwassen exemplaren in de Zeeschelde gevangen (Breine en Van Thuyne, 2013b).

Dank zij het de inspanningen van industrie en steden om het lozingswater te zuiveren is de waterkwaliteit van de Zeeschelde en zijrivieren sterk verbeterd en was het gelukkig niet te laat om verdwenen soorten zoals spiering en fint de kans te geven het estuarium opnieuw te gebruiken als paaihabitat en opgroeigebied.

REFERENTIES

Breine J en G. Van Thuyne. 2013a. Opvolging van het visbestand van het Zeeschelde-estuarium: Viscampagne 2012. INBO.2013.13. 66pp.

Breine J en G. Van Thuyne. 2013b. Opvolging van het visbestand van de Zeeschelde met ankerkuilvisserij: resultaten voor 2013. INBO.R.2013.1020474. 38 pp.

Legrand P.A. en E. Rouleau. 1949. Guide du pêcheur Belge.

Neyens J. 1958. Rumst. Van Romeinse nederzetting tot nijverheidsgemeente. Jozef Van In, Lier. 159 pp.

Pêche et Pisciculture. 1912. La pollution des eaux dans la province d'Anvers, 23: 360-362.

Van Neer W. en A. Ervynck. 1993. Archeologie en vis. Herlevend verleden 1, Zellik. 965 pp.

Van Den Bogaerde AJL. 1825. Het Distrikt St. Nikolaas, voorheen Land van Waas, Provincie Oost-Vlaanderen, beschouwd met betrekking tot deszelfs natuur- staat- en geschiedkunde; gevolgd door eene bijzondere beschrijving van elke stad, dorp of gemeente in hetzelfde gelegen, St.-Niklaas.

Vrielynck S., C. Belpaire, A. Stabel, J. Breine en P. Quataert. 2003. De visbestanden in Vlaanderen anno 1840-1950. Een historische schets van de referentietoestand van onze waterlopen aan de hand van de visstand, ingevoerd in een databank en vergeleken met de actuele toestand. Instituut voor Bosbouw en Wildbeheer en Afdeling Water (AMINAL), Groenendaal, Juni 2002. 271 pp.

ET VERGOAN VAN DE O.86 'GEORGES-EDOUARD' IN 1941, E GEDOEFTTE VAN E SJHIP VAN DE P.V.

Roland Desnerck



Roland Desnerck

Auteur van o.m. het boek 'Vlaamse visserij en vissersvaartuigen'

Rogierlaan 25, bus 13, 8400 Oostende

E-mail: roland.desnerck@telenet.be

Dit is de vertelling over wat twaalf Oostendse vissers op IJsland meegemaakt hebben; het is écht gebeurd. Zeven hebben een verschrikkelijk avontuur overleefd, vijf anderen zijn op IJsland gestorven.



Fig. 1 Deze gedenksteen voor de vijf overleden Belgische vissers ligt in het IJslandse dorpje Vik, waar de vissers begraven werden (Foto: Guðlaug Guðmundsdóttir, uit: 'Vitinn', 25 juni 2008).

Op tien februari 1941 verliet de mooie IJslandvaarder 0.86 'Georges-Edouard' de haven van Fleetwood (VK) om naar IJsland te varen. De twaalf bemanningsleden waren blij en goedgehumord aan boord gekomen en er werd meteen koers gezet naar die verre IJslandse visgronden om kabeljauw te vangen. Na drie dagen waren ze daar, zonder ellende of kleerscheuren, terwijl het toch oorlog was. Het weer was barslecht, bovendien was het pikdonker, echt geen weer om een hond door te jagen.

Omstreeks tien uur sloeg het zware schip, afgedreven door die verschrikkelijke wind, op de rotsen en klippen. De schipper, Frans Hallemeesch, liet op volle kracht achteruit varen en de scheepsrump kwam wat lossen te zitten, maar meteen hierna sloeg het opnieuw op de klippen en er kwam bijzonder veel zeewater aan boord. Door het slechte weer konden ze niet peilen, maar het achteruit varen ging een weinig beter. De schipper dacht hierdoor dat ze gered waren en gooide meteen het roer om. De bemanning begon al meteen te juichen en te jubelen, maar plotseling begon het schip te kraken: het vaartuig zat weer vast. De 0.86 lag nu dwars op de rotsen. De bemanning begon schrik te krijgen en ze konden niks meer zien, maar ze hoorden wel de golven breken en alles op dek stuk slaan. Tot overmaat van ramp: de reddingsboot was losgeraakt en weggedreven!

De treiler liep vlug vol zeewater. Allen stutten zich op de brug en de jongste schepelingen keken met vragende ogen naar de oudste metgezellen. Bij het dagen was het regenen gestopt. Het water in het schip was hierdoor dan ook wat gezakt. Maar de ellendige wind was vreselijk. Het was bovendien bitterkoud en ze schaarden zich dicht bijeen om het wat warmer te krijgen.

Het bleef geruime tijd stil aan boord. Plotseling begon Pier Rouzée, het oudste bemanningslid, te schreeuwen. Pier was een sterke kerel en zeer moedig en hij kon het niet verkroppen dat niemand wat deed. En hij riep: "Als er niemand van jullie wat doet, 'hewel', ik zal het dan maar doen!" Hij sprong van de brug, maakte enkele touwen los van het visnet dat op de scheepszijde vastgesjord was, en hij liet zich tot aan zijn hals in het water zakken. Toen hij met zijn voeten voelde dat hij geen vaste bodem raakte, probeerde hij met verwoede inspanning om weer aan boord te geraken, maar dat lukte niet meer.

Terwijl de zee met volle geweld tegen de scheepsflank sloeg, riep Pier luid om hulp. Matroos Victor Bauwen en tweede motorist Maurice Mares sprongen van de brug om hun kameraad te redden. Maar de man woog zo zwaar dat ze hem niet konden optillen. Het was ellendig en ze gruwelden erbij, maar ze moesten weer naar de brug. Na enkele wijlen was Pier Rouzée voor altijd weg. Tegen de middag was de wind gaan liggen. Het zeewater stond op zijn laagst en het was nu of nooit om aan land te geraken. Victor Bauwen zei dat hij zich nu eens zou laten zakken tot op de grond.

Met vereende krachten lieten ze Victor glijden van de brug en hij kende meer geluk: met het water aan zijn nek, voelde hij de harde zeebodem. Hij bevrijdde zich van zijn touw en stapte naar de wal. Zijn touw werd vastgemaakt aan de reling en Victor hield het andere uiteinde op het strand. Allen lieten zich zakken tot op de bodem. Ploem- de bijnaam van Gonzales - was de laatste matroos om het schip te verlaten, hij had zich immers voordien in de scheepsschouw genesteld waar hij zich veiliger voelde.

Druipnat en bibberend van de kou stonden de elf op de open vlakte te rillen. Ze hadden sedert de vorige avond niks gegeten noch gedronken. Ze wisten niet waarheen ... Ze besloten zo dicht mogelijk bij de zee te blijven en richting west te trekken. Vlug kwamen ze bij een soort lavagrond waar ze onmogelijk verder konden. Ze moesten dan landinwaarts dolen. Maar dat bracht evenmin zoden aan de dijk want spoedig stonden ze voor een loodrechte rotswand. Zo bleef er maar één mogelijkheid over: in de tegenovergestelde richting lopen. Na een uurtje kwamen ze op een ijsvlakte, een gletsjer die scheef naar zee afliep.

Om in leven te blijven, moesten ze er over. Dat was geen klein bier want om er overheen te geraken moesten ze een grote inspanning leveren. Schipper Hallemeesch geraakte er als allereerste over samen met zes andere dutsen. En dat eerste groepje bleef niet op hun kameraden wachten. Het was vreselijk, maar de twee matrozen Cyriel Coulier en Gerard De Brock hadden hun laarzen uitgetrokken om op kousen minder te glijden, maar helaas konden ze achteraf de laarzen niet meer aantrekken. Bauwen en Ploem waren intussen al wat verderop. De twee jongeren begonnen vreselijk te wankelen op hun kousenvoeten. Na enige tijd kon Coulier die verschrikkelijke tocht niet meer aan; totaal uitgeput schreeuwde hij: "Laat me hier maar achter!" De Brock nam bedroefd afscheid van zijn makker en sukkelde daarna ook verder. Coulier was op dat ogenblik al stervende.

De drie anderen stapten verder en na zowat twintig minuten zagen ze in de verte een hut. Jammer genoeg te laat voor Gerard, want die jongen had nog enkel kunnen zeggen: "Laat maar!" De twee strompelden naar de hut en vonden daar de schipper en de overige bemanningsleden.

Ze waren in een hut opgericht om schipbreukelingen een onderdak te bezorgen. Normaal waren die hutten vol voedsel en brandstof, maar die hut was helemaal leeg geplunderd. Binnen kropen ze dicht bijeen om zich wat te warmen. Ondertussen was het reeds nacht geworden. Uitgehongerd, door en door koud en uitgeput, wachtten ze op de nieuwe dag. Tenslotte vielen ze van vermoeidheid in slaap.

Bij het krieken van de dag moesten ze verder dolen in de hoop mensen te ontmoeten. De scheepsjongen, Caulet, nauwelijks 15 jaar, en de hulpmotorist Dedrie konden bijna niet meer. Plotseling begon de scheepsjongen te wankelen, hij werd blauw en viel neer van uitputting. Met een krop in de keel moesten ze hem achterlaten.

Tegen de middag kwamen ze in een gebied met hoge bergen. Ze herkenden de 'Paardenschoen', een eigenaardige rots. Ze begonnen aan redding te denken, mede door het zien van de sporen van een paardenkar. Ze schrokken toen ze merkten dat die sporen de weg niet meer volgden. Bauwen en Ploem bleven de karresporen volgen, de zes overige de weg.

Ondertussen was de avond gevallen. Bauwen begon het einde van zijn krachten te voelen. En erger: de karresporen waren verdwenen! Dit was te veel voor Bauwen en hij vroeg zijn kameraad alleen verder te trekken. Maar Ploem deed al het mogelijke om Victor toch mee te krijgen. Victor vond toch nog de kracht om zijn laarzen tot aan de enkels af te snijden en zo verder te strompelen.

O.86 «Georges-Edouard» ging verloren door stranding op IJsland den 13 Februari 1941

De « Georges-Edouard », onder het bevel van den kapitein Frans Hallemeersch, vertrok den 10 Februari 1941 uit de Engelsche haven van Fleetwood. De visscherij zou worden uitgeoefend in de wateren van IJsland. Het vaartuig strandde echter. De oorzaak van het ongeval werd toegeschreven aan het feit dat het kompas niet meer de goede richting aanwees. Op het oogenblik der stranding op IJsland, blaasde er een geweldige O.Z.O.-wind en het regende geweldig. Onmiddellijk na de ramp poogde de matroos *Rouzée Gustaaf* al zwemmen de kust te bereiken. Hij gelukte hier echter niet in en verdronk. Het lijk strandde op de kust van IJsland.

De andere elf leden der bemanning wachtten den terugtocht van het water af om bij middel van een koord de kust te bereiken. *Dedrie Raymond*, derde motorist, uit Oostende, *Coulier Cyriel*, matroos, uit Oostduinkerke, *Debrock Gerard*, matroos, uit Oostende en *Caulet Gustaaf*, lichtmatroos, insgelijks uit Oostende, zijn echter door bevrozing om het leven gekomen.

Deze vijf koene visschers liggen begraven ver van hun land, op IJslandschen bodem.

De zeven leden der bemanning, aan de ramp ontsnapt, bereikten ongeveer een maand nadien terug de haven van Fleetwood.

Fig. 2 In Het Visserijblad van 6 oktober 1946 werd de ramp met de O.86 'Georges Edouard' herdacht (Foto: VLIZ-bibliotheek, Collectie Het Visserijblad).

Het andere groepje had ondertussen geluk gekend. Ze hadden een bewoonde woning gevonden en werden daar verwelkomd door een IJslandse familie. Ze kregen er eten, warm water, droge klederen, een bed. Ze voelden zich overgelukkig. Maar spijtig genoeg was de hulpmototist Dedrie kort hiervoor van ontbering gestorven. Ook Ploem geraakte bij dat huis. Een hond vond Bauwen wat verder. Die had alle moed bijeengeraapt om verder te sukkelen nadat hij het lichtje van dat huis gemerkt had. Een redder was met de hond gaan zoeken en zo was de allerlaatste levende toch ook gered. Die bewoners deden alles wat ze konden voor de zeven dompelaars.

De volgende dag werden ze met IJslandse pony's naar Reykjavik gevoerd, waar ze in een kamp voor zeelui en schipbreukelingen terecht kwamen. Na enige tijd werden ze met hun familie in Engeland verenigd. Bij enkelen was er veel geluk, bij anderen heel veel verdriet en getreur.

GARNALENVERHALEN – CULINAIR ERFGOED VAN DE VINGERTJES GELIKT

Chantal Bisschop¹, Nancy Fockedey² en Katrien Vervaele³



Chantal Bisschop

¹ **Centrum Agrarische Geschiedenis vzw**

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven
E-mail: chantal.bisschop@cagnet.be

² **Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)**

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende
E-mail: nancy.fockedey@vliz.be

³ **Schrijft over zee en kust**

Groenestraat 22, 8377 Zuienkerke
E-mail: katrien.vervaele@telenet.be

In 2012 verscheen het boek 'Garnalen. Verhalen en recepten van vroeger en nu' bij Lannoo. De schrijvers van dit boek, jeugdauteur en auteur van maritieme boeken Katrien Vervaele en marien biologe Nancy Fockedey (VLIZ) ontdekten tijdens hun onderzoekwerk dat nog weinig jongeren de échte smaak van 'levende versche' garnaal kennen. Noordzeegarnaal belandt immers veelal in de winkelrekken na een noodzakelijk bewaringsprocédé en een pelbeurt ver weg in Marokko. Ook beseffen jongeren nog nauwelijks waar de garnaal leeft en hoe je het diertje, eens gekookt, van zijn jasje kunt ontdoen. Tegelijkertijd was het opvallend hoeveel erfgoedverhalen er verbonden waren aan die garnalen.

Zo ontstond het idee om tijdens de Week van de Smaak een activiteit voor kinderen en senioren te organiseren. De Week van de Smaak is een tiendaags publieksevenement dat jaarlijks heel wat aandacht vraagt voor smaak en eetcultuur. Met het thema Water en Vuur keerden de organisatoren, de vzw Vol-au-vent, in de editie 2013 terug naar de basis en de essentie van het koken. Binnen dit kader gingen het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ), Katrien Vervaele en het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) de uitdaging aan om senioren en kinderen samen te brengen rond garnalenverhalen. Het project kreeg de ondersteuning van de vzw Promovis Nieuwpoort.



Fig. 1 Een inwonster van het WZC Ten Anker uit Nieuwpoort geeft uitleg over hoe een garnaal het best gepeld wordt (Foto: Katrien Vervaele).

Een honderdtal 9-10 jarige kinderen en senioren van vier woon- en zorgcentra aan de kust (Oostende, Blankenberge, Nieuwpoort en De Panne) vonden elkaar op 14 en 19 november 2013. De senioren leerden de kinderen de techniek van het garnalenpellen en vertelden ondertussen over vroeger. Naast de overdracht van het immaterieel cultureel erfgoed van het garnalenpellen, kregen de kinderen zo de kans om erfgoed te ontfutselen aan senioren die wel over die kennis beschikken, en zo aan kennisoverdracht kunnen doen. Al pellend en proevend ontdekten de kinderen de échte smaak van garnaal en leerden ze over kruien en leuren, en over hoe de garnaal evolueerde van arme-mensen-kost tot luxeproduct. Het was vooral ook een sociaal project, dat jongeren op een zeer directe manier confronteert met recente geschiedenis.

Er werd een website aangemaakt op maat van de kinderen met informatie over de biologie, context en geschiedenis van de garnalen. (www.katrienvervaele.be/garnalenverhalen.html). Chantal Bisschop van het CAG, gespecialiseerd in mondelinge geschiedenis en immaterieel cultureel erfgoed, gaf advies en basisrichtlijnen mee voor interviews. De kinderen werden via de website en een educatief pakket met vraagjes en invulblaadjes in de klas voorbereid door hun leerkracht. Katrien Vervaele ging bovendien in elke klas een uurtje uitleg geven over de garnaal en de op stapel staande activiteit. Tijdens de activiteit werd het duidelijk dat de rol van de begeleider aan elke tafel cruciaal bleek omdat veel kinderen nog moeite hadden om het gesprek op gang te houden.



Fig. 2 Ook in het WZC Sint-Bernardus in De Panne werden de garnalen vlot gepeld
(Foto: Katrien Vervaele).

De activiteit – die trouwens op opvallend veel persbelangstelling kon rekenen – was een echte voltreffer. De vonk sloeg letterlijk over tussen de verschillende generaties en de reacties waren hartverwarmend positief: “Het was super tof. De garnalen waren lekker. Het was ook leuk om te horen wat ze zeiden.” (Chelsea, 9 jaar) Het succes van dit project spoorde de organisators aan om hun ervaring te delen en andere scholen en woon-en zorgcentra te inspireren om deze activiteit te organiseren.

HISTORIEK VAN DE 'OSTENDAISE', EEN PAREL ONDER DE OESTERS

Ruth Pirlet



Ruth Pirlet

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende

E-mail: ruth.pirlet@vliz.be



Fig. 1 Op de Ferrariskaart (1771-1778) is net ten zuiden van de Oostendse stadskern het oesterpark van 'Clays & Cie' te zien. Deze firma van de Gentse ondernemers Jan en Pieter De Loose was de allereerste oesterkwekerij op Belgische bodem (Foto: VLIZ Fotogalerij/Koninklijke Bibliotheek België, 2012).

In 1765 gaven de Gentse handelaars en broers Jan en Pieter De Loose met de oprichting van hun oesterpark 'Clays & Cie' in Oostende het startschot voor de oesterkweek aan onze kust. Het was hier dat de allereerste Oostendse oesters het licht zagen, al is die naam misschien misleidend: de platte oesters (*Ostrea edulis*) waren immers oorspronkelijk afkomstig uit natuurlijke oesterbedden nabij steden als Whitstable, Burnham en Colchester (VK), maar bereikten pas hun volle potentieel na een zuiverend verblijf in ons Vlaanderenland. Op jonge leeftijd staken ze immers het Kanaal over, waarna de weekdieren in de uiterst geschikte brakke wateren aan onze kust verder opgekweekt werden tot de beroemde vlezige, blanke en sappige 'Ostendaises'.

Toen in 1780 het monopolie van de broers De Loose op de oesterkweek ten einde liep, daagden al gauw enkele nieuwe oesterondernemers op aan onze kust. Niet enkel in Oostende, maar ook in Nieuwpoort werden zo aan het einde van de 18^e eeuw verschillende pogingen ondernomen om deze nijverheid uit te breiden. De jaren onder Frans en Nederlands gezag (ca. 1794-1830) bleken echter een moeilijke periode voor de binnenlandse oesterkweek, en pas na de Belgische onafhankelijkheid in 1830 kreeg de industrie echt kans om te groeien. De aanleg van een spoorwegnetwerk in de jonge natie bleek cruciaal voor de bloei van de Vlaamse oesterkweek: niet alleen zorgde dit voor een snellere aanvoer van verse vis en oesters naar het binnen- en buitenland, maar het ontsloot de kustregio ook voor bezoekers. Het is dan ook niet toevallig dat de hoogdagen van de oesterkwekerijen samenvielen met de gouden tijd van het toerisme aan de Belgische kust tijdens de tweede helft van de 19^e eeuw. De oesterparken evolueerden tijdens deze 'Belle Epoque' (ca. 1860-1914) van industriële ondernemingen naar populaire toeristische attracties, waar de gasten na een rondleiding plaats konden nemen in het bijhorende restaurant om het zilte lekkers te proeven. De twee wereldoorlogen en de toenemende vervuiling van het zeewater brachten deze ondernemingen echter zware schade toe en maakten in de loop van de 20^e eeuw een einde aan deze eens bloeiende nijverheid.

Vandaag zijn zowat alle sporen van de oesterindustrie aan onze kust verdwenen, maar in de loop van de voorbije twee eeuwen maakten deze kwekerijen een integraal deel uit van het straatbeeld in Oostende, Nieuwpoort, Blankenberge en zelfs even in Zeebrugge. In de hoop dit vrij onbekende stukje Belgische geschiedenis niet verloren te laten gaan, wordt op www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek uitgebreid teruggeblikt op dit oesterverhaal. Je kan er de historiek van elk individueel oesterpark terugvinden en via beeldmateriaal ontdekken hoe deze plaatsen er jaren geleden uitzagen. De locaties van deze intussen verdwenen ondernemingen worden bovendien aangegeven op een actuele kaart van de Belgische kust. In de tijdslijn wordt ten slotte extra cijfermateriaal gegeven over in- en uitvoer en de consumptie van oesters in België.

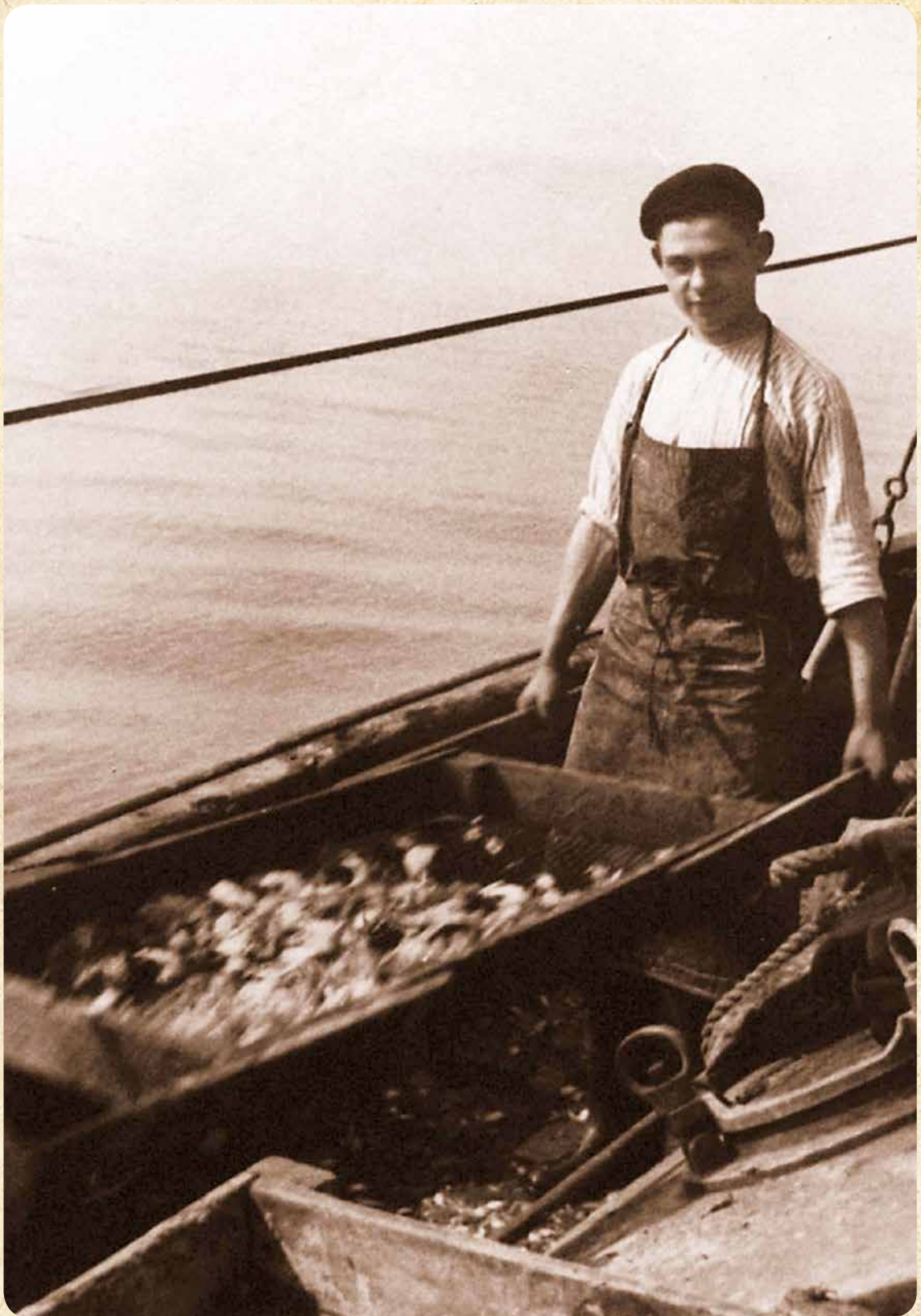
REFERENTIES

Pirlet R. 2012. Historiek van de 'Ostendaise', een parel onder de oesters, De Grote Rede 34: 3-9.

Halewyck R. en N. Hostyn. 1978. Oostends oesterboek: historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18^e eeuw tot op heden. Oostendse Heem- en Geschiedkundige Kring "De Plate": Oostende. 68, 34 pl. pp.



Fig. 2 Onder andere in het Oostendse oesterpark 'A. Van Graefschep' konden bezoekers, nadat ze de bedrijvigheid in de putten aanschouwd hadden, in het bijhorende eethuis genieten van een portie verse oesters (Foto's: Anoniem in Debaeke, 2005: Oostende graag gezien).



Frans Depotter schudt de vangst van grijze garnaal over een grove zeef of 'schudbak', om de kleine en grote garnalen te scheiden. De foto werd vermoedelijk genomen aan boord van de N106, in de periode 1960-1970 (Bron: Collectie Daniel Moeyaert).



Pieter Coulter schept de gekookte grijze garnalen af als die voor de tweede keer komen bovendrijven in het kokende zeewater. De foto werd genomen aan boord van een onbekend schip, in de periode 1950-1960 (Bron: Collectie Daniel Moeyaert).

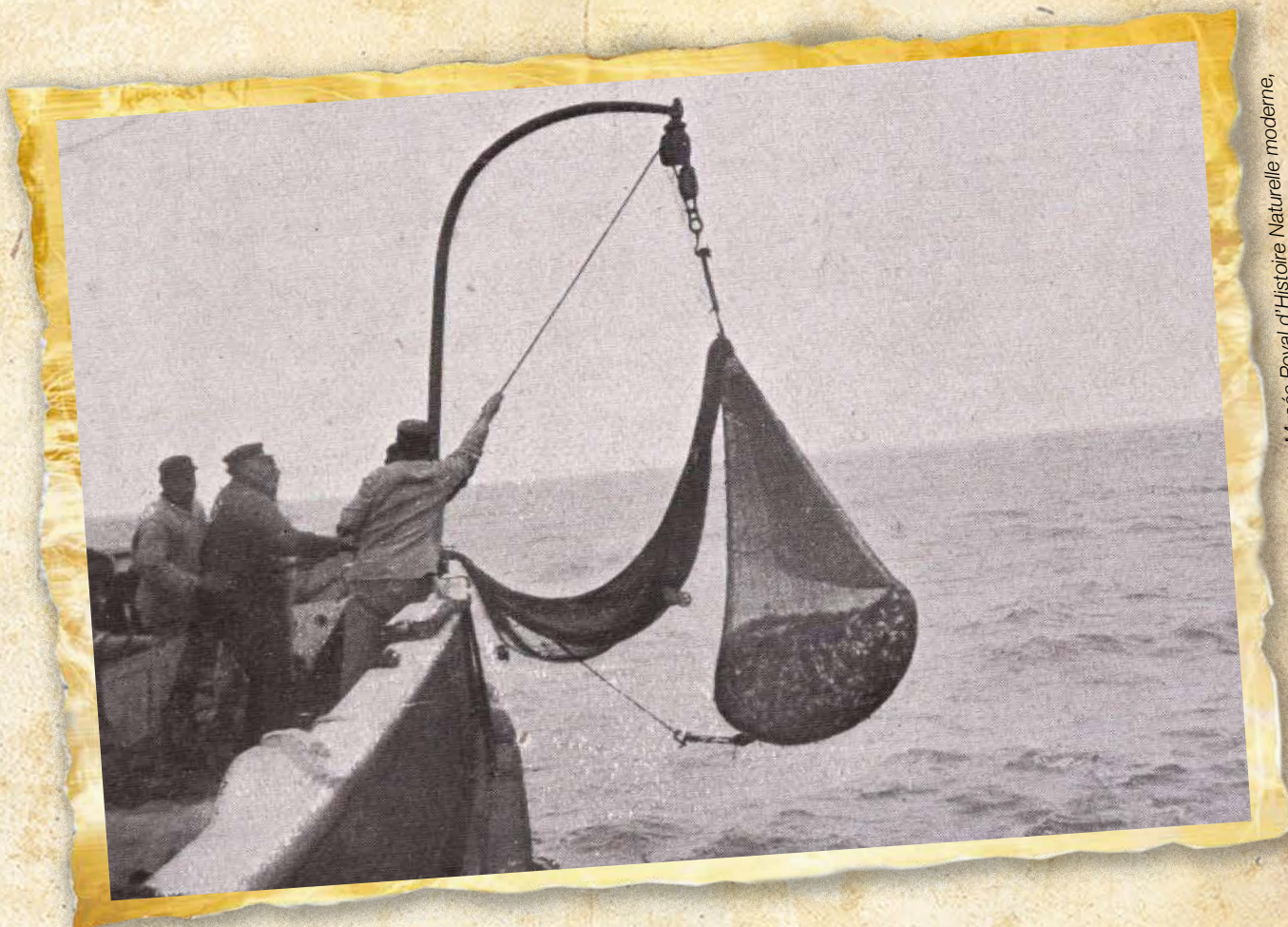
SESSIE

3

WAT WEET JE OVER DE... GARNAAL?



Sessievoorzitter: Marnix Pieters (Agentschap Onroerend Erfgoed)



Bron: Wetenschappen - Gilson, G. (1914), Le Musée Royal d'Histoire Naturelle moderne, sa mission, son organisation, ses droits.

GARNAALVISSERIJ VROEGER EN NU: BIOLOGIE, VISSERIJTECHNIEKEN EN VISSERSVLOOT, BESTANDEN EN BEHEER

Els Torreele



Torreele Els

Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek

Eenheid Dier - Visserij en Aquatische productie

Ankerstraat 1, 8400 Oostende

E-mail: els.torreele@ilvo.vlaanderen.be

DE BIOLOGIE VAN DE GRIJZE GARNAAL (*Crangon crangon*)



Fig. 1 Een *Crangon crangon* of grijze garnaal afkomstig uit het Belgische deel van de Noordzee
(Foto: © Hans Hillewaert/CC-BY-SA-3.0).

De *Crangon crangon* of grijze garnaal is een schaaldier behorend tot de orde van de Decapoda, infraorder Caridae en de familie Crangonidae. Het verspreidingsgebied van de grijze garnaal loopt van de Zwarte Zee (Bilgin & Samsun, 2006) over de Middellandse Zee (Labat, 1977) en de Noord-Atlantische Oceaan naar de Noordzee en de Oostzee. Er werden vijf regionale groepen geïdentificeerd waarin het voorkomen van de grijze garnaal te verdelen is: de Noordzee, de Baltische Zee, de Noord-Atlantische Oceaan, Portugal en de Adriatische Zee (Bulnheim & Schwenzer, 1993; Luttikhuisen *et al.*, 2008). *C. crangon* komt voornamelijk voor bij zachte bodemsubstraten, maar kan ook dominant voorkomen op zandige bodems (stranden) (Beyst *et al.*, 2001). De combinatie van een breed scala aan voedselbronnen en een hoge productie/groei ratio, maakt van de *C. crangon* één van de meest voorkomende soorten macro-zoöbenthos langs de kust, in estuaria en in de Waddenzee.

De levenscyclus van *C. crangon* is complex en bestaat uit verschillende seizoensgebonden, geslachtsgebonden en grootte-gerelateerde migraties. Leeftijdsbepaling van *C. crangon* is niet mogelijk wegens hun relatief korte levensduur en de hoge frequentie van vervelling. Het vervellen leidt immers tot een verlies van meer duurzame, harde structuren (i.e.; het skelet van de garnaal) die mogelijks informatie bevatten om de leeftijd te kunnen bepalen. Evaluatie van het bestand en analyse van de biomassa van de grijze garnaal, zijn daarom uitsluitend gebaseerd op de analyse van de grootte en de groei van de garnaal.

Naar aanleiding van de meest recente bevindingen van studies die de groei en sterftcijfers publiceren, in combinatie met waarnemingen van seizoensgebonden opeenvolging van bepaalde levensfasen (jonge garnaal, volwassenen) en analyses van de mortaliteit, kan de levenscyclus van de grijze garnaal als volgt samengevat worden:

- De maximale lengte (L_{max}) van een individu gevangen via wetenschappelijke surveys bedraagt 109 mm totale lengte. De gemiddeld asymptotische lengte (L_{∞}) bedraagt 79 mm.
- Seksespecifieke groeiverschillen bestaan, waarbij commercieel gevangen garnalen (> 50 mm) door vrouwtjes gedomineerd worden, terwijl sekseratio's (aantal mannetjes t.o.v. vrouwtjes) bij jongere garnalen ongeveer gelijk is.
- Lengte bij het bereiken van de maturiteit bedraagt bij vrouwelijke garnalen ongeveer 55 mm, waarbij 50 % van alle vrouwelijke dieren eieren dragen.
- De groeisnelheid van de grijze garnaal is afhankelijk van lengte en temperatuur (voor beide in negatieve zin) en vertoont een hoge variabiliteit.
- Eieren worden gedragen door de vrouwelijke individuen en er zijn twee pieken voor de eiproductie vastgesteld: de winter (december - april) en de zomer (mei-augustus). De potentiële vruchtbaarheid van volwassen vrouwtjes varieert van 2000 tot 10.000 eieren per individu en is afhankelijk van de lengte van het vrouwtje.
- Start winter: in offshore gebieden komen de larven van de wintereieren uit.
- Tijdens de winter: de pelagische larvale stadia migreren in de richting van de kust.
- Einde van de lente: massaal voorkomen van juveniele garnalen ten gevolge van een temperatuur-geïnitieerde ontwikkeling. Deze juveniele garnalen zijn afkomstig van de eieren die uitgebroed zijn in de winter.
- Zomer: intertidale habitats worden gebruikt als kweekgebieden, totdat de juveniele garnalen de grootte van 20-30 mm bereikt hebben.
- Einde van de zomer en begin herfst: opeenvolgende migratie van grotere garnalen naar diepere gebieden (maximale diepte 40 m).
- Herfst: de garnalen die uitgebroed zijn uit de winter eieren - en die tijdens de lente gemigreerd waren naar de ondiepe gebieden - bereiken de commerciële (volwassen) grootte (> 50 mm).
- Winter: vooral de volwassen garnaal migreert naar diepere gebieden waar de wintereieren worden geproduceerd om een nieuwe cohort te vormen.

Het lichaam van de grijze garnaal is verdeeld in een vergroeid en een geëeld gedeelte. Het kopborststuk bestaat uit het kopgedeelte en uit het borststuk (kopborststuk), die schuilen onder één en hetzelfde rugschild (carapax). Bij de garnaal is het kopborststuk, net als bij de kreeft, worstvormig. In het verlengde hiervan past het kegelvormige achterlijf, dat uitgesproken geledingen vertoont. Dit deel doet dienst als zwemorgaan en is zo het meest krachtig gespierd. Elke geleding van het kopborststuk en het achterlijf draagt twee aanhangsels. Deze zijn alle terug te brengen tot vervormde splijtpoten, of het nu sprieten, bovenkaken, mondwerktuigen, kaak-, loop- of zwempoten zijn. Het middenlichaam, het borststuk of de thorax genoemd, telt acht geledingen, elk voorzien van poten. Deze krijgen de naam 'peraeopoden', omdat het middenlichaam in het Grieks 'pereion' luidt. De eerste drie segmenten dragen kaakpoten (maxillipeden) waarvan de lengte toeneemt met de segmenten. Tevens bevat deze de vijf paar looppoten of de eigenlijke pleiopoden, die leiden tot de naam 'tienpotigen' (Decapoda) (zie Fig. 2.). Het vierde segment van het midden lichaam geeft steun aan de befaamde schaarpoten (chelipoden). Deze scharen zijn zeer klein van vorm en zijn niet te vergelijken met de scharen van een krab of een kreeft. Ze zijn wel een absolute noodzaak voor de garnaal om zijn voedsel vast te nemen en op te peuzelen. Het achterlijf van de garnaal bestaat uit pure spieren, eindigend op een 'telson' (waaierstaart).

De garnaal groeit als het ware 'in schokjes': het pantser bestaande uit kalk en chitine groeit niet mee en dus is vervelling noodzakelijk. Deze periode van vervelling is voor de garnaal ook een vastenperiode. Na zijn vervelling groeit de garnaal kort en neemt toe in gewicht tot aan de volgende vervelling.

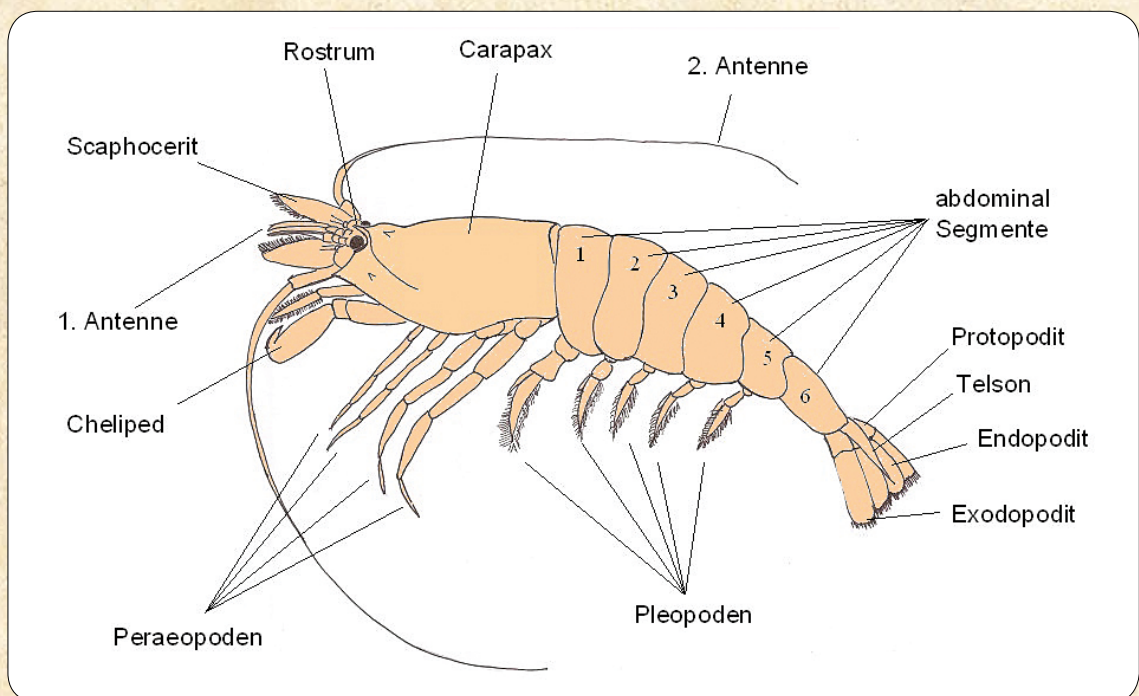


Fig. 2 *Crangon Crangon* of de grijze garnaal (Beeld: © Marc Hufnagl - Wikimedia).

VISSERIJTECHNIEKEN

Het verleden

Het steek-, drom- of kruwnet werd gebruikt door de garnaalkruiers ('*kruuwers*') tot omstreeks 1930 en werd daarna vervangen door een kleiner sleepnet met 2 '*scheeëberden*' (borden). De kleine garnaal- of visnetjes die men in de strandbazaars verkoopt ten behoeve van de kinderen, verwijzen nog naar deze eeuwenoude manier van '*kruuwen*'. De rijkere boeren vissers spanden in een later stadium een ezel of muilezel in om het zware werk te doen, en nog later werd dit het alom gekende paard.

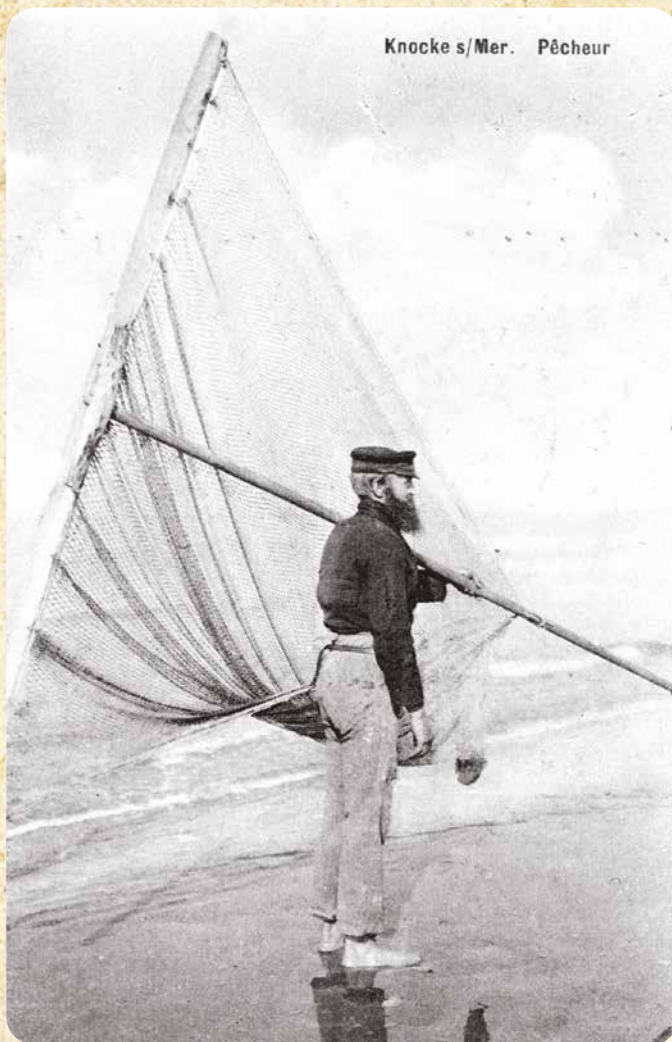


Fig. 3 Steek-, drom- of kruwnet, gebruikt door de garnaalkruiers tot omstreeks 1930 (Beeld: Ballegeer, J.; Braems, J.-P., 1976, *De visserij langs Vlaanderens kust in oude prentkaarten*).

Het garnaalvissen te paard gebeurde aanvankelijk met de *'korre'*, een driehoekig en langwerpige net dat open gehouden werd door een *'beugel'* of een *'korrestok'*, die vast zat op de *'scheep'*. Dat was een 4 meter lange plank die, door een laagje zand van de zeebodem af te schuren, de garnaal opschrikte waardoor hij in het net belandde. Sommigen vissers noemden dit tevens een boomnet, en beweerden dat het stappende paard of de muilezel de garnalen of platvissen opjoeg, waardoor die aldus in het net terecht kwamen. Tot omstreeks diezelfde periode 1927-1930, werd garnaal ook bevestigd met het Oostends scheepje of *'schovertje'*, hoogstens 13 meter lang met een tonnenmaat van 13 ton. Dit vaartuig was voorzien van roeiriemen en werd hoofdzakelijk gebruikt voor de garnalenvangst onder de kust, en werd vaak slechts door één man bediend (Art. P.1. Sept. 2010/3). Het verdwijnen rond 1930 van dit soort scheepjes was te wijten aan de opkomst van gemotoriseerde vaartuigen die de garnaalvisserij beoefenden.

Het heden

De op de Noordzee meest toegepaste manier van vissen, is die met sleepnetten, welke over de bodem worden getrokken. Het netwerk voor een dergelijk garnalennet is heel fijnmazig, en dus heel vatbaar voor schade veroorzaakt door obstakels op de bodem. Om eventuele schade te voorkomen bij de garnalenvangst per boot, rolt voor het net een zogenaamde klossenpees uit. Deze heeft een dubbele werking: ze moet er ten eerste voor zorgen dat de onderzijde van het net een door de schipper bepaalde afstand van de bodem blijft en zorgt er ten tweede voor dat de garnalen van de bodem opspringen, zodat ze door het net opgescheept kunnen worden. Met het fijnmazig net, vang je vanzelf ook veel andere zeedieren. Lange tijd was deze bijvangst een fors probleem, totdat er een sorteermachine werd uitgevonden die de vangst snel kan zeven. Hierdoor kunnen jonge platvisjes en andere zeedieren die groter of juist kleiner zijn dan een garnaal weer (hopelijk) levend terug naar zee.



Fig. 4 Een klassieke garnalenboomkor
(Foto: VLIZ Fotogalerij/Collectie Gino Provost).

De toekomst

Een belangrijk gevolg van de povere selectieve eigenschappen van het gebruikte fijnmazig net is echter net deze bijvangst, waarbij de overlevingskansen van deze teruggegooiden dieren vaak erg klein zijn. Ook het contact tussen het gesleepte vistuig en de zeebodem roept bij sommigen vragen op. Deze milieu-impact stelt de garnalenvisserij steeds vaker in een slecht daglicht. In het kader van de problematiek van de hoge teruggooi en de bodemberoering in de garnalenvisserij, ondernam de afdeling Technisch Visserijonderzoek van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) testen met een alternatief type garnalenvisttuig, dat selectiviteit en vermindering van de milieu-impact nastreeft. Het uitgangspunt bestaat erin om de zware klossenpees te vervangen door elektroden, om op die manier elektrische pulsering aan te wenden als stimuleringsalternatief. Aldus werd de **Hovercran** geboren. Dit is een aangepaste garnalenboomkor waarbij de zware klossenpees verdwijnt en vervangen wordt door 12 lichte elektroden. Deze elektroden wekken een specifiek elektrisch veld op dicht bij de zeebodem. Hierdoor springen garnalen op uit het zand en blijven andere dieren vrijwel onaangeroerd op de zeebodem. Bovendien bevindt het net zich hoger in de waterkolom, waardoor het als het ware zweeft over de zeebodem en er dus amper bodemcontact is. Niet-doelsoorten kunnen ontsnappen onder het net (Verschuere, 2012).

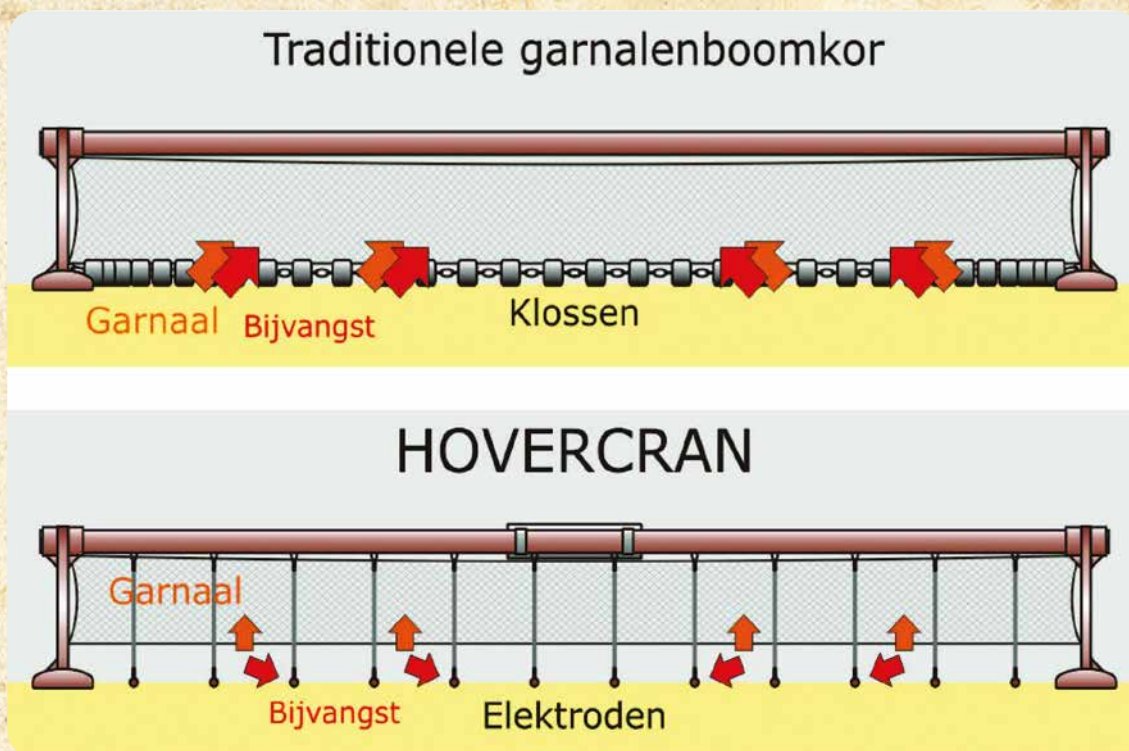


Fig. 5 De Hovercran: aangepaste garnalenboomkor waarin de zware klossenpees vervangen wordt door 12 lichte elektroden (Bron: Verschuere, B., 2012).

HET BEHEER VAN HET GARNALENBESTAND

Tot zeer recent was men van mening dat het garnalenbestand zich in goede toestand bevond en er geen enkele vorm van beheer nodig was. Op basis van een recente analyse (ICES, 2013) is er nu echter wel duidelijk een behoefte tot toezicht op het garnalenbestand geformuleerd. De motivatie tot het opstellen van een vorm van beheer van *C. crangon* is gebaseerd op een combinatie van verschillende factoren. In recente studies en via biomassa-indicatoren is vastgesteld dat de visserij een grotere impact heeft op de *C. Crangon*-stock dan initieel verondersteld. Een vermindering van de visserij-inspanning wordt verondersteld om mogelijk te zijn, zonder grote verliezen in de vangst. Door de visserij-inspanning te verlagen, zullen de garnalen zich tot grotere individuen kunnen ontwikkelen met een betere voortplanting, wat met name een effect zou kunnen hebben op jongere garnalen. Daarnaast zou de reductie van 'onnodige' visserij-inspanning leiden tot een verminderde impact op het ecosysteem i.e. door een lagere *discard rate* en een verminderde bodemimpact. De controle van de inspanning en efficiëntie, een algemene vermindering van de visserij-inspanning - nodig indien de biomassa laag is - en het gebruik van verbeterde visserijtechnieken, zijn alleen mogelijk in een visserij die aan beheer en controle onderhevig is. De aanvoer van *C. crangon* voor menselijke consumptie is voortdurend toegenomen sinds de jaren 1970, wat meest waarschijnlijk te wijten is aan een daling van de predatiedruk enerzijds en een toename van de inspanning (motorvermogen) en efficiëntie anderzijds. Echter, het huidige gebrek aan een efficiënt beheer, resulteert in een situatie van ongecontroleerde en niet-opgevolgde visserij-inspanning en efficiëntie. De ontwikkeling van nieuwe en meer efficiënte visserijtechnieken (bijvoorbeeld de puls-boomkor) verhoogt de oproep tot het introduceren van een vorm van beheer van het garnalenbestand in de Noordzee.

Aanvullend blijkt uit studies op basis van gegevens van wetenschappelijke waarnemingen, dat het garnalenbestand zich aan de Belgische kust door de jaren heen van west naar oost bewogen heeft. Dit beeld wordt ook door garnalenvissers bevestigd. Naar de mogelijke oorzaken hiervan is het voorlopig nog gissen. Sommige wetenschappers leggen de link met mogelijke temperatuurwijzigingen van het zeewater, een verandering in de situering van de zandbanken of een andere nog onbekende oorzaak. Een goede monitoring, beheer en controle kan ook hier meer duidelijkheid brengen.

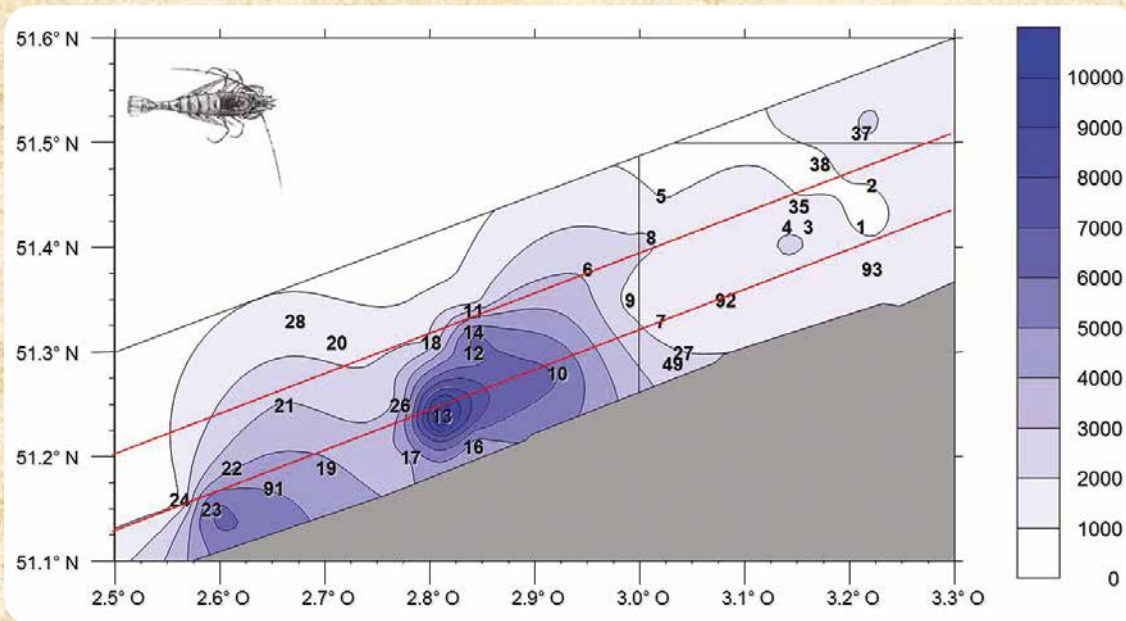


Fig. 6a Verspreiding van de garnaal, *Crangon crangon*, voor de Belgische kust (aantal individuen per 1000 m²) in 1973 (Grafiek: Torreele et al. 2012).

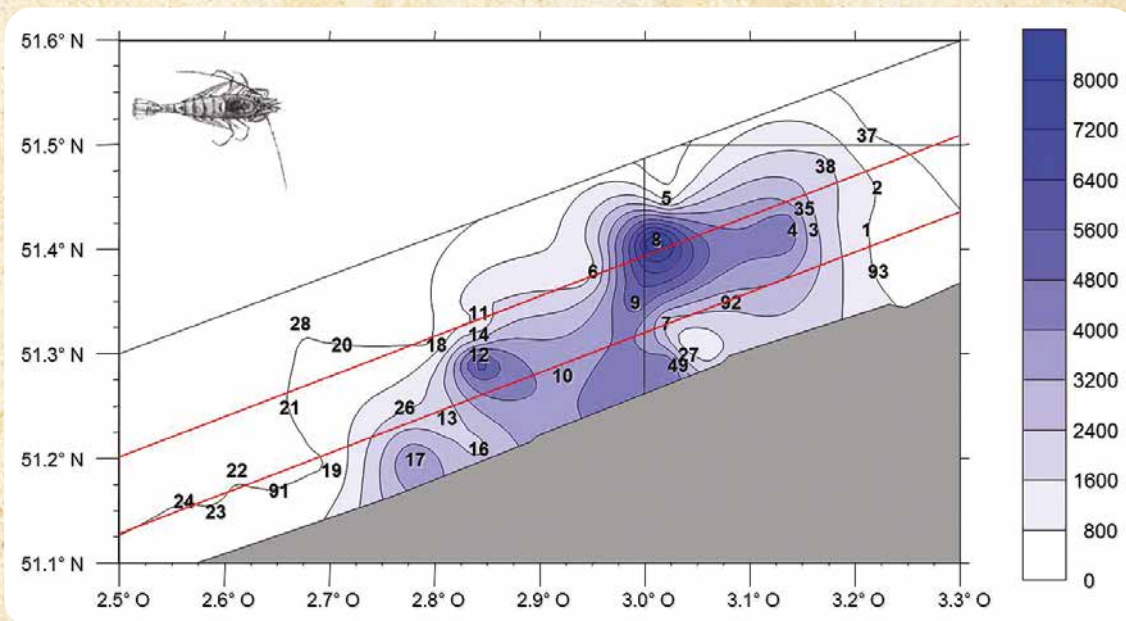


Fig. 6b Verspreiding van de garnaal, *Crangon crangon*, voor de Belgische kust (aantal individuen per 1000 m²) in 2010 (Grafiek: Torreele et al. 2012).

REFERENTIES

- Beyst B., K. Hostens, J. Mees.** 2001. Factors influencing fish and macrocrustacean communities in the surf zone of sandy beaches in Belgium: temporal variation. *Journal of Sea Research* 46: 281–294.
- Bilgin S. en O. Samsun.** 2006. Fecundity and egg size of three different shrimp species, *Crangon crangon*, *Palaemon adspersus* and *Palaemon elegans* (Crustacea: Decapoda: Caridea), off Sinop Peninsula (Turkey) in the Black Sea. *Turkish Journal of Zoology* 30: 413–421.
- Bulnheim H.P. en D.E. Schwenzer.** 1993. Zur Populationsgenetik von *Crangon crangon* und *C. all-manni* (Crustacea, Decapoda) im Bereich der europäischen Küsten. *Zoologische Jahrbücher. Abteilung für allgemeine Zoologie und Physiologie der Tiere* 97: 327–347.
- ICES.** 2012. WGCran report 2012, Report of the Working Group on Crangon Fisheries and Life History (WGCran), 5-7 June 2012, 79pgs. ICES CM 2012/SSGEF: 09.
- ICES.** 2013. Report of the Workshop on the Necessity for Crangon and Cephalopod Management (WKCCM), 8–9 October 2013, Copenhagen, Denmark. ICES CM 2013/ACOM: 82. 80 pp.
- Labat J.P.** 1977. Écologie de *Crangon crangon* (L.) (Decapoda, Caridea) dans un étang de la côte languedocienne. *Vie Milieu* XXVII: 273–292.
- Torreele E., K.C. Riquelme, en C. Bonjé.** 2012. Spatio-temporal variation of the abundance and distribution of *Crangon crangon* from DYFS data in Belgian coastal waters. ILVO Unpublished, 19 pp.
- Verschuieren B., B. Vanellander en H. Polet.** 2012. Verduurzaming van de garnalenvisserij met de garnalenpuls: eindrapport. ILVO mededeling 116, oktober 2012. ISSN 1784-3197.



Bron: VLIZ fotogalerij-Collectie Daniel Moeyaert

DE VERWERKING VAN GRIJZE GARNALEN AAN BOORD EN AAN LAND: VROEGER EN NU

Geertrui Vlaemynck



Geertrui Vlaemynck

**Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek,
ILVO T&V**

Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle

E-mail: geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be

DE VANGST VAN DE GRIJZE GARNALEN

Garnalen zijn schaaldieren en behoren tot de kreeftachtigen. De bekendste garnaal uit onze regio is de Noordzeegarnaal of grijze garnaal (*Crangon crangon*). Er bestaan evenwel ontzettend veel garnalensoorten, zeker meer dan 3000, waarbij sommige in zout en andere dan weer in zoet water voorkomen. De meeste soorten leven in zee, sommige in koude wateren en anderen eerder in tropische of subtropische wateren. Vele soorten, waaronder ook de grijze garnalen, leven op een zandbodem waarin ze zich kunnen ingraven om zich te beschermen tegen predators. Over het algemeen worden garnalen groter naarmate het water waarin ze leven warmer is. Garnalen eten allerlei dierlijke en plantaardige resten.

Grijze garnalen worden gevangen dicht bij de kust. Vroeger gebeurde dit vaak met steek- of schepnetten. Terwijl zeelieden in de afgelopen eeuwen richting IJsland voeren om kabeljauw te vissen, probeerden de achtergebleven vrouwen en kinderen het gezin te onderhouden door garnalen te vangen met dergelijke netten. Het ging hier toen uiteraard om kleinere hoeveelheden.

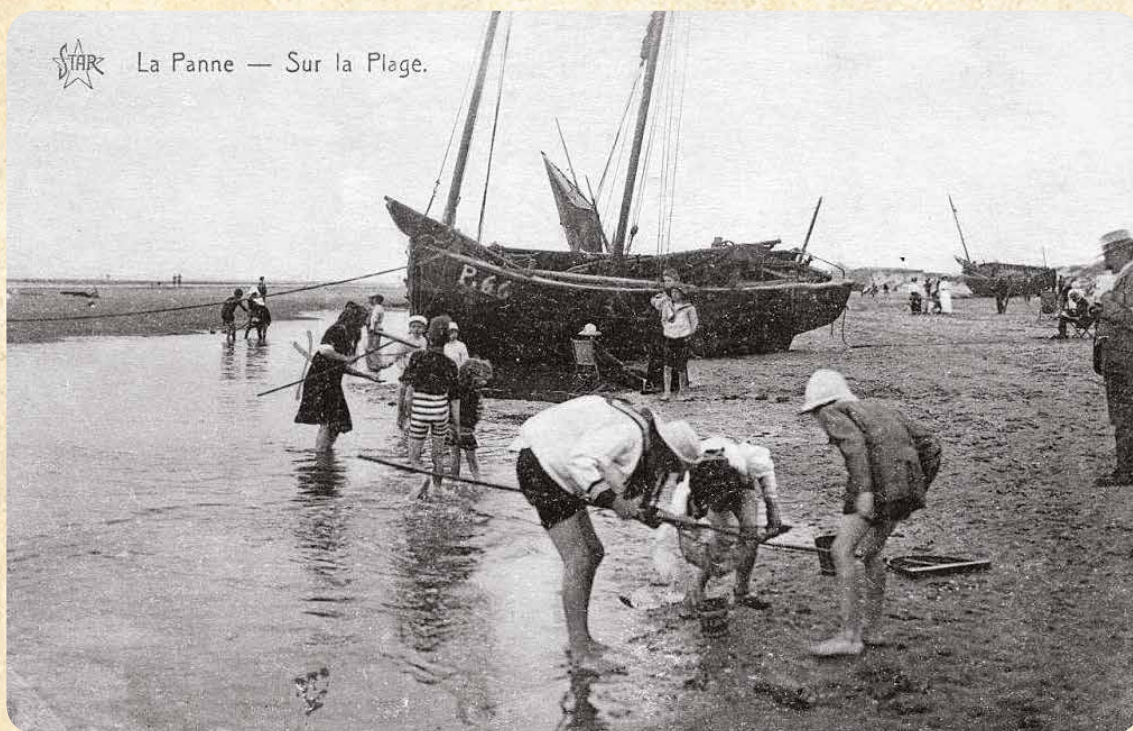


Fig. 1 Kinderen proberen garnalen te vangen met steeknetjes op het strand van De Panne
(Foto: NAVIGO - Nationaal Visserijmuseum, Gemeente Koksijde).

Diverse vormen van vroegere en huidige strandvisserij hebben bestaan, waaronder ook de garnalvisserij te paard. Vroeger kwam het paardenvissen overal voor aan het Belgische Noordzeestrand, maar ook op de stranden van Noord-Frankrijk, Engeland en Nederland. De huidige paardenvissers te Oostduinkerke bouwen tegenwoordig voort op een traditie die zeker al in de 16e eeuw bestond, en zijn vrijwel de enige nog overblijvende vertegenwoordigers van deze visserijvorm. Recent werden zij door UNESCO erkend als werelderfgoed. Het gebruik van de grote en oersterke Brabantse trekpaarden dateert evenwel van na de Tweede Wereldoorlog. Voorheen werden vooral Vlaamse en Noord-Franse trekpaarden ingezet, en in bepaalde periodes ook muilezels. Edgar Farasyn (1858-1938) schilderde tal van realistische taferelen van de paardenvissers. Naast de garnalvissers te paard zijn er ook de garnalvissers te voet. Ze worden ook 'kruiers' of 'kruwers' genoemd, die zelf hun net, dat minder breed en lang is dan bij de paardenvissers, door het strandwater trekken.

De grootste volumes garnalen worden uiteraard binnengehaald door de vissersschepen. Zonder al te diep in te gaan op de werkwijzen voor het vangen, blijkt dat de Belgen reeds vroeger een specifieke boot hadden voor de garnalvangst langs de Vlaamse kust. Deze heuse garnalboten waren scheepjes met een scherp onderwaterschip, een emmerzeil, een kluiverboom en een kleine hartvormige spiegel. De bovenbouw deed enigszins denken aan de strandvissersboten zoals we die nu nog tegenkomen in zuidelijke landen. Op de Schelde viste men op garnaal met een tjalk-achtig scheepje, de Antwerpse knots. Ondertussen zijn die schepen uiteraard ook geëvolueerd en veranderd. Vlaamse Noordzeegarnalen worden thans voornamelijk door kustvissers gevangen die 's avonds uitvaren en gedurende de nacht garnalen vangen om deze vervolgens 's morgens - of in ieder geval binnen de 24 uur - aan te landen. Garnalen worden, net als platvis, doorgaans gevangen met een boomkor.

Het is pas sinds 1780 dat er precieze gegevens over de vangsthoeveelheden van garnalen beschikbaar zijn. Alleen al in Brugge werden toen 400 à 500 ton garnalen per jaar aangevoerd (Lefevre, 1965). Gezien de Bruggelingen dergelijke hoeveelheid allicht niet zelf consumeerden, kan vermoed worden dat er een garnalhandel bestond naar het binnen- of eventueel zelfs naar het buitenland.

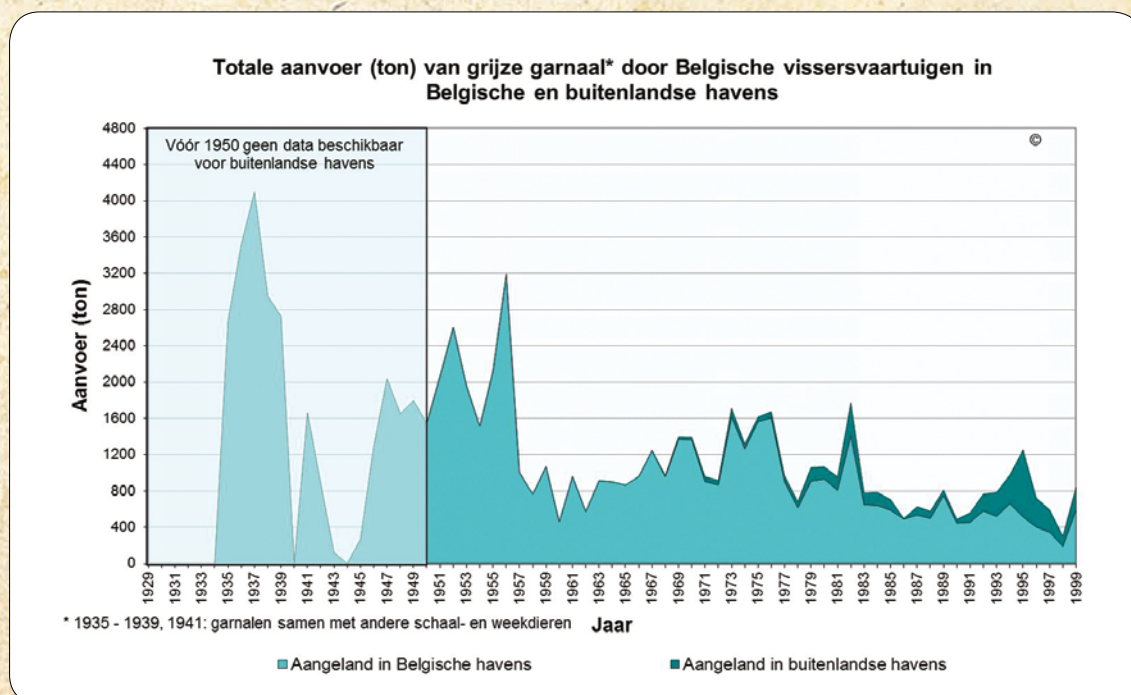


Fig. 2 Evolutie van de garnalenaanvoer in tonnen van 1929 tot 1999 (Bron: HiFiData, VLIZ).

De garnalenvisserij wordt het hele jaar door beoefend, maar de garnalen worden vooral in het voor- en najaar veel gevangen. De visserij op de Noordzeegarnaal vindt plaats met relatief kleine vissersvaartuigen (18-24 meter lang) die zijn uitgerust met speciale garnalenvistuigen (de garnalenkor). De gevangen garnalen worden aan boord gespoeld en gesorteerd (gezeefd), waarbij de bijvangst van ondermaatse vissen en garnalen die niet groot genoeg zijn voor de markt, rechtstreeks terug in zee gaat. De garnalen worden vervolgens aan boord gekookt.

BEHANDELINGEN VAN DE VANGST OP HET DEK

De verwerking aan boord van de vaartuigen start met een 'rauw' gedeelte waarbij de vangst gesorteerd wordt en de commerciële garnalen overgehouden worden. Na het slepen van de netten voor een duur van 30 tot 120 minuten, stortte men vroeger de kuil van het net rechtstreeks op het dek uit. Het dek werd daartoe voorafgaandelijk gereinigd. Eenmaal op het dek werd de vangst gesorteerd. Later werd de vangst in plaats van op het dek in een grote verzamelbak gestort. Dit gebeurt thans nog steeds op deze wijze. Het triëren van de vangst gebeurde vroeger handmatig, waarbij gebruik gemaakt werd van verschillende zeven. Als eerste zeef gebruikte men een krabbenzeef (schudzeef) waar de commerciële garnalen doorvielen tezamen met kleinere visjes. De grotere vis, kwallen, krabben en andere zeedieren bleven er evenwel op liggen. Een daaropvolgende zeefbeurt met een kleiner exemplaar (de garnalenzeef) scheidde vervolgens de commerciële garnalen van de rest. Voor, tijdens of na het zeven werden de garnalen gespoeld met zeewater om ze te zuiveren van zand en slijk.



Fig. 3 De krabben- en garnaalzeef, voor het manueel sorteren van de vangst en het scheiden van de garnalen van de bijvangst (Foto's: Hovart et al., 1960).

Dit zeefproces gebeurde aanvankelijk nagenoeg volledig manueel en werd later meer en meer vervangen door mechanische zeven of zeefinstallaties, aangezien dit handmatige zeefproces aan boord van de vaartuigen tijdrovend en arbeidsintensief was. Bij een studie van 7 vaartuigen in 1960, bleek dat op vier vaartuigen het ziften reeds mechanisch geschiedde, terwijl het op de drie andere schepen nog met de hand gebeurde. Later, in de loop van de jaren '60, werden de eerste automatische garnalenspoel- en sorteermachines in gebruik genomen, die later nog verder werden verbeterd met een automatisch bevoorradingsysteem. Tegenwoordig wordt voornamelijk gebruik gemaakt van trommelzeven die een goede selectiviteit hebben en tussen 90 à 95% van de bijvangst overboord zetten. De apparatuur die de garnalenvissers gebruiken is gemaakt van corrosiebestendig materiaal (roestvast staal), voor de beste kwaliteitswaarborg (wettelijke verplichting).



Fig. 4 Automatische garnalenspoel- en sorteertrommel (Foto: Redant en Polet, 2002).

HET KOKEN, KOELEN EN STOCKEREN VAN DE GARNALEN AAN BOORD

Na het 'rauwe' gedeelte van de verwerkingslijn aan boord worden de garnalen gekookt. Garnalen worden het best zo snel mogelijk gekookt, zodat ze minder snel bederven. Eigenlijk worden grijze garnalen niet echt gekookt in de strikte zin van het woord, gezien de temperatuur nauwelijks 100°C bereikt. Aanvankelijk kookte men de garnalen steeds aan land, zoals bijvoorbeeld aangegeven door Sleeckx in 1864. De garnalenleursters kochten de rauwe of levende garnalen aan de kade en kookten die thuis. Uiteraard, als garnalen gevangen werden met steek- of schepnetten of door de vissers te paard, werden deze ook aan land gekookt. Ook wanneer de eerste schepjes op garnalen gingen vissen werd deze traditie dus nog verder gezet.



Fig. 5 Het koken van de garnalen aan land te Coxyde (Foto: NAVIGO - Nationaal Visserijmuseum, Gemeente Koksijde).

Van koken aan boord was er pas sprake vanaf 1885. De vissers stonden er aanvankelijk heel sceptisch tegenover, daar de meeste garnaalschepen toen nog grotendeels in hout waren gebouwd. Geleidelijk aan gingen de vissers met zijn allen weliswaar over tot het koken aan boord. Dit gebeurde in een kookpot van 50 à 60 liter inhoud, waarin porties van 12 tot 15 kilogram garnalen werden bereid. Thans zijn de kookketels groter van formaat (150 liter inhoud) en kunnen meer garnalen ineens worden gekookt. Aanvankelijk werden kolen of turf als brandstof voor de kookpot gebruikt (in 1950 waren kolen nog de brandstof voor zowat 5/7 vaartuigen), later werd overgeschakeld op dieselolie (Hovart *et al.*, 1960). De kookketel werd gevuld met zeewater, waaraan nog een extra hoeveelheid zout werd toegevoegd. Wanneer het water tijdens het koken enkele minuten boven de 100°C kwam, werd afgeschuimd.

Om ervoor te zorgen dat de garnalen niet met het schuim verloren gingen, werd op dat ogenblik koud water toegevoegd, zodat de temperatuur snel onder de 100°C zakte. De garnalen werden met een spaan uit het water geschept wanneer ze zwarte ringen vertoonden op de segmenten en het abdomen roze verkleurde.

De garnalen werden voor het koelen uitgespreid in niet te dikke lagen op zeven (houten ramen met een bodem van traliewerk van niet roestbare draad) die soms gefixeerd werden aan de balustrade. Enkele vissers begingen weleens de fout om het afkoelingsproces van de garnalen te bespoedigen door te koelen met zeewater. Hierdoor ontstond echter een verkorte verheidsduur, omwille van het gevaar op herinfectie. In Nederland en Duitsland waren er speciale voorschriften voor het drogen en koelen: in Nederland was het voor garnalen die dienden voor de export niet toegelaten om door middel van zeewater te koelen. In Duitsland dienden garnalen door de wind tot de omgevende luchttemperatuur gekoeld te worden. Het koelen en de factor temperatuur was hier van groot belang voor de kwaliteit van de garnalen. Daarna werden de garnalen in bennen of houten garnaalbakken onder een witte voile doek of deksel geplaatst, ten einde ze te beschermen tegen de weersomstandigheden. Om beschadiging door een te grote druk in de manden te voorkomen, werd maximum 45 kilogram garnalen in één mand verzameld (Lefevere, 1965).

De kookketels zijn met de jaren aangepast om de werklust te verminderen en de kwaliteit te verbeteren. Aldus werd bijvoorbeeld een vergiet in de ketel aangebracht waardoor de garnalen meteen kunnen uitgekipt worden in de koeltrommel. Tegenwoordig zijn ook meer automatische kookpotten in gebruik, die de garnalen met een lopend bandje of een transportworm door het kokende water transporteren. De snelheid van de band of worm is bepalend voor de tijd in het kokende water. Na het spoelen en koelen, worden de garnalen nagelezen om de laatste zaken (alles wat geen garnaal is) eruit te halen. Na het nalezen worden de garnalen al of niet in plastic zakken van ongeveer 20 kilogram gedaan en in bakken in het ruim opgeslagen. Veelal wordt gebruik gemaakt van ijs voor het koelen en/of zijn de vaartuigen tegenwoordig met een koelruim uitgerust.

Op het ILVO in Melle loopt onderzoek om de garnalen onder gestandaardiseerde omstandigheden ook deels terug aan land te gaan koken.



Fig. 6 Voorbeeld van een huidige kookketel met uitkijsysteem voor het overbrengen van de garnalen in de koeltrommel (Foto: ILVO © Xavier Vermeersch).

DE AFSLAG

Nadat de garnalen zijn gelost op de afslag worden deze nog eens gezeefd, met als doel de te kleine garnalen te verwijderen. Met ingang van 1 augustus 2011 werd de zeefplicht op basis van de bestaande Europese verordening verplicht. De EG-handelsnormen voorzien dat de grijze garnaal in twee grootteklassen te koop wordt aangeboden: de grootteklasse 1 met een carapaxbreedte van meer dan 6,8 mm enerzijds en de grootteklasse 2 met een carapaxbreedte van 6,5 mm tot 6,8 mm anderzijds. Inmiddels zijn garnaalzeven werkzaam in elk van de vismijnen. Garnalen kleiner dan 6 mm mogen niet worden verkocht. Na het zeven worden de garnalen gewogen en op geregelde tijdstippen wordt het aantal in een bepaald volume geteld. Dit wegen heeft als doel om exact te bepalen hoeveel kilo een visser heeft aangevoerd. Het (ver)kopen van garnalen en vis gebeurt via de klok, hetgeen betekent dat de (mijn)klok op een bepaald bedrag wordt gezet en de prijs naar beneden loopt. Als een handelaar een zeker bedrag over heeft voor een bepaalde partij garnalen, dan wordt een knop ingedrukt die de klok laat stoppen. Dit is dan de prijs die de handelaar moet betalen.

HET BEWAREN VAN GARNALEN

Grijze garnalen zijn klein en heel kwetsbaar en gevoelig voor bacterieel bederf. Dit kan vertraagd worden door het goed koel bewaren van de garnalen. Vroeger werden ze bovendien snel na het koken en koelen veelal 'gepoeierd', m.a.w. met bewaarmiddelen behandeld. Thans gaat de visser dit zelf niet meer doen, maar beslist de koper-handelaar of bewaarmiddelen wel of niet worden toegevoegd. Lange tijd werd voor de bewaring algemeen gebruik gemaakt van boorzuur en dit tot zowat eind jaren '50. Zoals beschreven in 'Het Visserijblad' (1958) bleek boorzuur echter lang niet ongevaarlijk te zijn voor de gezondheid en voldeed het eigenlijk niet aan de hoge eisen waaraan bewaarmiddelen moeten voldoen. In die periode werd door diverse onderzoekers naar alternatieven gezocht. De keuze viel daarbij uiteindelijk op benzoëzuur, dat een onmiskenbaar conserverend effect bleek te vertonen ('Het Visserijblad', februari en december 1958). Daarop werd het gebruik van boorzuur gestopt en vervangen door benzoëzuur, dat tegenwoordig nog steeds vrij algemeen wordt gebruikt. Om het bacteriële bederfproces tegen te gaan wordt naast het genoemde benzoëzuur (E210) ook sorbinezuur (E200), de zouten kaliumsorbaat (E201) en natriumbenzoaat (E211), en natriummetabisulfiet (E223) gebruikt. Daar bepaalde bewaarmiddelen effectiever werken in een zuur milieu, voegt men vaak ook citroenzuur (E330) toe aan gepelde garnaal. Gebruik hiervan laat toe de grijze garnalen tot 20 dagen en meer te bewaren, hetgeen nodig is voor het verre transport naar de pellerijen in Marokko en terug. Benzoëzuur komt in de Hollandse garnaal tot 0,6% voor en wordt soms in verband gebracht met het mogelijks uitlokken van ADHD en het bijdragen tot allergische reacties bij kinderen. Momenteel loopt een onderzoek om dit te bevestigen, en worden studies naar alternatieve bewaarmiddelen ondernomen.



Fig. 7 Garnalen ter bewaring poeieren bij viskoper Raphaël Huysseune in Zeebrugge (Foto: Beeldbank Sincfala).

Wat betreft de huidige wettelijke toelatingen, moet er een onderscheid gemaakt worden tussen onverwerkte en verwerkte garnalen (pellen telt niet als verwerking, maar koken bijvoorbeeld wel). Voor onverwerkte gepelde garnalen staan de toelatingen onder de titel 9.1.2. van bijlage II van verordening 1333/2008 (van toepassing vanaf 1 juni, 2013). Voor verwerkte garnalen (bijvoorbeeld gekookte garnalen) zijn er toelatingen vermeld onder voedselgroep 9.2. Benzoaat en sorbaat zijn toegelaten onder voorwaarden, alsook sulfieten, fosfaten, EDTA en andere. Wie hier meer informatie over wenst, kan deze wetgeving nalezen. Garnalen mogen volgens de huidige wetgeving ook bestraald worden. "Garnalen crustacea natantia, gekookt, gepeld, diepgevroren, die geen voorafgaande ontsmettings- of conserveringsbehandeling langs chemische weg of door bestraling hebben ondergaan, 3 kGy minimum en 5 kGy maximum" (KB 18 december 2002). Voedsel dat blootgesteld wordt aan gammastralen of röntgenstralen kan langer bewaard worden, daar een deel of alle micro-organismen kunnen worden vernietigd.

Bepaalde bewaarmiddelen zijn evenwel niet steeds zonder nadelige effecten voor de gezondheid en kunnen ook de echte smaak van het product beïnvloeden. De toevoeging van conserveringsmiddelen die de garnaal verbazend lang (weken) houdbaar maken, zorgt er immers ook voor dat de oorspronkelijk volle ziltig zoete smaak behoorlijk veranderd wordt. De bewaarmiddelen dragen ertoe bij dat de garnaal nog relatief weinig smaak heeft en niet zoet maar eerder zout en zurig smaakt met een slappe, taaie structuur. Een deel van de Vlaamse garnaalvissers koos er in 2006 dan ook voor om hun product als erkend streekproduct op de markt te brengen, onder de merknaam 'PURUS'. Ze willen daarmee een hoog kwalitatieve garnaal op de markt brengen zonder bewaarmiddelen, zonder additieven, een natuurlijk product met een natuurlijke smaak. Deze garnaal wordt op oude Vlaamse wijze gekookt, blijft niet langer dan 24 uur aan boord, wordt door Belgische vaartuigen aangevoerd en eenmaal aangeland en geveild in de vismijn, wordt ze verpakt in doosjes van 250g onder beschermende atmosfeer. De garnalen blijven goed koel bewaard gedurende 6 tot 8 dagen goed, zonder dat er kleur- en smaakstoffen of chemische bewaarmiddelen aan te pas komen. Hier loopt eveneens verder onderzoek om de kwaliteit en de houdbaarheid nog te verbeteren, steeds zonder bewaarmiddelen.

HET PELLE

Voordat je garnalen kan eten, moeten ze eerst gepeld worden. Aanvankelijk vond het manueel pellen van garnalen plaats in het kader van huisnijverheid. Begin de jaren '90 kwam echter een Europese wet in voege die strengere hygiënische normen oplegde voor de voedingsindustrie, wat het thuispellen nagenoeg onmogelijk maakte. De vishandels moesten vanaf 1990 een eigen hal inrichten waar voldoende hygiënisch kon worden gewerkt en waarbij de garnalen bij de juiste koeltemperatuur konden worden gehouden. Sindsdien is het voor de handel handmatig thuis pellen van garnalen nagenoeg niet meer toegepast.

Steeds vaker is men dit werk aan de lopende band in pellerijen gaan doen. Nederland was op dit vlak als eerste het meest actief. Dergelijke pellerijen werden al snel verplaatst naar andere landen, waar de arbeidskosten een stuk lager lagen dan in Nederland. Er werden pelbedrijven in Polen, Rusland, Oekraïne en enkele Balkanlanden geëxploiteerd. Naderhand verschoof het accent naar Marokko, vanwege de mogelijkheid veel grotere bedrijven te exploiteren dan in de andere genoemde landen. Uiteindelijk is Marokko voor een aantal garnalenverwerkers de beste locatie gebleken, door o.a. dus de mogelijke bedrijfsgrootte hetgeen ook investeringen in eersteklas hygiënische voorzieningen, koelruimtes, airconditioning, laboratoria en dergelijke mogelijk gemaakt heeft. Een probleem bij de bedrijven in Marokko blijft de afvalberg die dagelijks door



Fig. 8 Het handmatig pellen van garnalen aan de huiskamertafel, zoals dat vroeger vaak voorkwam
(© Foto: C.J. Hofker, Collectie Het Leven, Spaarnestad Photo).

de pelbedrijven geproduceerd wordt, alsook de milieu-impact om telkens een gekoeld transport heen en weer over 5000 km te realiseren. Een ander bezwaar zijn de vele bewaarmiddelen die uiteraard moeten toegevoegd worden als je bedenkt dat een onbehandelde verse grijze garnaal slechts een vijftal dagen kan bewaard worden. Door deze middelen is het ook niet meer mogelijk het pelafval voor bepaalde doeleinden te gebruiken.

In het maandblad 'De Vischhandel' van juli 1942 werd genoteerd dat vaardige vingers tot 2,5 kilogram per uur konden pellen. Van garnaalpelsters in Marokko wordt gesteld dat ze thans gemiddeld 1 kilogram per uur pellen. Een pelwedstrijd georganiseerd door CVO Gent in 2013 leverde een gemiddelde hoeveelheid van 0,45 kilogram gepelde garnalen per uur op, wat nagenoeg overeenkomt met 1,35 kilogram ongepelde per uur. Ook in Nieuwpoort worden garnaalpelwedstrijden nog geregeld georganiseerd. Nog in 'De Vischhandel' van juli 1942 was er reeds sprake van een garnaalpelmachine. Het toestel bleek weliswaar nog vatbaar voor verbeteringen maar, zo werd gesteld, "de tijd is niet ver meer waarin ieder vooruitziend handelaar een garnaalpelmachine zal bezitten". Zo'n vaart is het uiteraard niet gelopen en garnalen worden thans nog steeds grotendeels manueel gepeld. Er bestaan weliswaar verschillende types garnalenpelmachines die het handmatig pellen eventueel kunnen vervangen. Hiermee worden verre transporten naar lageloonlanden, en de daarbij horende dosissen conserveringsmiddelen, vermeden. De eerste machines hadden echter af te rekenen met technische beperkingen, bijvoorbeeld omdat garnalen niet allemaal dezelfde grootte hebben. Inmiddels kan de garnalenpelmachine wel goed, snel en hygiënisch zijn werk doen. Sinds 2010 is in Nederland een nieuwe generatie garnalenpelmachines voor de Noordzeegarnalen gepresenteerd. Een capaciteit van zes garnalen per seconde biedt het apparaat 50% meer capaciteit dan haar voorgangers. Het bestaat in uitvoeringen voor de grootteklassen 6,8-8,5 en 8,5-10 millimeter pantserbreedte.

VERPAKKEN VAN GEPELDE OF ONGEPELDE



Fig. 9 Een voorbeeld van een moderne garnalpelmachine, voor het automatisch pellen van grijze garnalen (Foto: Nature and species of Belgian coast / Fockedey, Nancy, 2008).

GARNALen (MAP)

Garnalen, in het bijzonder ongepelde, kunnen los in de handel, en voornamelijk kleinhandel, verkregen worden. Gepelde garnalen worden daarentegen doorgaans voorverpakt. De thans wellicht meest gebruikte verpakking voor vis en schaaldieren is een verpakking onder een beschermende atmosfeer (Modified Atmosphere Packaging of MAP/gasverpakking) in een doorzichtige, voorgevormde halfharde schaal, hermetisch afgesloten met een doorzichtige folie of flexibel deksel. MA-verpakken houdt in dat de lucht vervangen wordt door een ander gasmengsel, veelal een combinatie van stikstof en koolstofdioxide met de eliminatie van zuurstof. Door het MA-verpakken, in combinatie uiteraard met zorgvuldige temperatuurbewaking, kan de houdbaarheidsduur veelal verlengd worden. Het MAP of gasverpakken biedt zowel de detailhandel als de klant aanzienlijke voordelen.

En dan smullen maar van een echte verse, grijze garnaal zonder bewaarmiddelen met een natuurlijke zilte smaak, een Belgische delicatessen, onze kaviaar van de Noordzee!

REFERENTIES

Hovart P., R. Boels, C. Gilis en W. Verstraete. 1960. Een onderzoek naar de behandeling van de garnalen aan boord. Ministerie Van Landbouw, Bestuur voor Landbouwkundig Onderzoek, Werkgroep "Behandeling Vis" N°4.

Lefevere S. 1965. La Crevette grise. Les Carnets du Service Educatif, Carnet n° 11.

Sleeckx D. 1864. Dirk Meyer, eene geschiedenis van den waterkant. Met twee platen door Hendrik Schaefels. Boekhandel van W. Rogghé: Gent. 324 pp.

Redant, F. en H. Polet. 2002. De garnaalvisserij: een kustgebruikersgroep met kopzorgen. De Grote Rede: Nieuws over onze Kust en Zee, 5: 13-17.

--, **Het Visserijblad**, vrijdag 19 december 1958.

--, **Het Visserijblad**, vrijdag 7 februari 1958.



Bron: Wikimedia Detail schilderij Clara Peeters

ARCHEOLOGIE EN GESCHIEDENIS VAN DE GARNAAL - DE BETEKENIS VAN EEN KLEIN VOEDINGSPRODUCT

Anton Eryvynck¹, Nancy Fockedeey² en Frank Kinnaer³



Anton Eryvynck

¹ **Agentschap Onroerend Erfgoed**

Koning Albert II-laan 19 bus 5, 1210 Brussel
E-mail: anton.eryvynck@rwo.vlaanderen.be

² **Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)**

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende
E-mail: nancy.fockedeey@vliz.be

³ **Stad Mechelen, Dienst Archeologie**

Grote Markt 21, 2800 Mechelen
E-mail: frank.kinnaer@mechelen.be

INLEIDING

Over de economische betekenis van de garnalenvangst in de periode vóór de Franse Revolutie is bijzonder weinig bekend. Historische bronnen over deze kustvisserij zijn schaars voor Vlaanderen en archeologische vondsten van dit schaaldier zijn al even zeldzaam. Dat ondervonden ook de auteurs van het boek *'Garnalen. Verhalen en recepten van vroeger en nu'* toen zij in 2012 een overzicht maakten van de culinaire en andere tradities rond het tienpotige dier. Toch slaagden ze er in betekenisvolle gegevens bijeen te kruien, informatie die beknopt werd vervat in het boek (Vervaele en Fockedeij, 2012). In wat volgt, worden deze data wat verder uitgespit, in de hoop een beeld te krijgen van de betekenis van garnalen binnen het vroegere consumptiepatroon, zowel aan de kust als in het Vlaamse binnenland.

Het hoeft weinig betoog dat mariene voedingsproducten voor mensen die leefden nabij de kust al van in de prehistorie een groot belang hadden. De visvangst in het kustwater stelde weinig problemen en het is dus aannemelijk dat ook garnalen al vroeg op het menu stonden. Archeologische vondsten om dit te bewijzen, zijn er echter niet. Het verhandelen van de vruchten van de zee naar het binnenland kwam pas vrij laat op gang, met name in de Romeinse tijd, wanneer schelpdieren, vissaus en af en toe een gezouten haring of gedroogde pladijs in binnenlandse vindplaatsen opdoken. Het was echter pas in de volle middeleeuwen (10^e tot 12^e eeuw) dat zeevis op grote schaal werd verhandeld. De groeiende groep consumenten in de opkomende steden, mensen die niet langer zelf voor hun voedselproductie instonden, creëerde een economische vraag waaraan onder andere door de import van vissen uit de estuaria en de kustwateren werd voldaan (Van Neer en Ervynck 2007; Van Neer *et al.* 2010). Archeologische vondsten laten toe dat proces te reconstrueren. Hoe schaaldieren zoals garnalen zich in die ontwikkelingen 'positioneerden', is echter slecht gekend.

OPGEGRAVEN GARNALEN

Als diersoorten een competitie zouden aangaan om via archeologisch onderzoek 'ontdekt' te worden, dan start de grijze garnaal (*Crangon crangon*) met een serieuze handicap. Het uitwendig skelet van de dieren bestaat uit een organische stof, chitine, waarin een minerale component, 'kalk', wordt opgenomen. En die combinatie bewaart niet goed in onze bodems. Waar het steeds wat zure regenwater doorsijpelt, wordt de kalk opgelost, en waar er zuurstofrijke omstandigheden heersen, vreten bacteriën de chitine weg. Bovendien verdragen de resten van het garnalenskelet slecht een afwisseling van droog en nat, net een kenmerk van veel van onze bodems. Het maakt dat garnalenresten enkel worden aangetroffen in archeologische contexten die een beschermende omgeving vormen, zoals beerputten. Bovendien kunnen garnalenresten enkel worden teruggevonden wanneer er op een opgraving intensief wordt gezeefd, wanneer dus grote volumes sediment over zeven met kleine maaswijdtes worden gespoeld. Die praktijk is nog maar sinds de jaren 1990 gebruikelijk binnen de Vlaamse archeologie (zie Van Neer en Ervynck, 1993), wat verklaart waarom garnalen in vroegere opgravingen een onbekende bleven. En ten slotte moeten de met veel geluk bewaarde, deskundig uitgezeefde stukjes garnaal nog herkend worden. Ook dat ligt niet voor de hand. Het uitwendig skelet van de diertjes bestaat uit vele stukken, die op hun beurt nog eens gefragmenteerd raken in de bodem. Het zit de archeologische garnaal dus niet mee. Er zijn meer vondsten van vroege mensachtigen in de Afrikaanse savanne dan van garnalen in de Europese archeologie. In de beerput van de 14^e-eeuwse stadsgevangenis van Mechelen staken enkele resten van

de grijze garnaal. Het is zowat de enige binnenlandse vondst in middeleeuws Vlaanderen, en bovendien een moeilijk te interpreteren context (Lentacker *et al.*, 2007; Troubleyn *et al.*, 2009). In een laatmiddeleeuwse gevangenis moesten de gevangenen immers zelf instaan voor hun voeding. Ze aten dus volgens hun stand en inkomen, waardoor ook de resten van dure producten in de beerput terecht kwamen. Of garnalen een dure delicatessen of gewone kost waren, kunnen de Mechelse vondsten dus niet vertellen.

In het 15^e-eeuwse vissersdorp van Raversijde werd ook garnaal gegeten, zij het dat jaren van opgraven slechts enkele vondsten opleverden (Ervynck *et al.*, 2013). Dat is op zich een vreemde vaststelling want in het kustwater waren de garnalen in grote hoeveelheden te vangen. Wellicht spelen de ongunstige bewaringskansen voor het skeletmateriaal van *Crangon crangon* weer een rol.

Een beerput van een 17^e-eeuwse woning gelegen aan de Koolkaai, een van de toenmalige



Fig. 1 Archeologische garnalenresten (Foto: Hans Denis, Onroerend Erfgoed).

Antwerpse havendokken, verborg ook een aantal garnalenresten (Veeckman *et al.*, 2000). De sociale context van de vindplaats, de historische gegevens, en het spectrum aan aangetroffen vissenresten tonen aan dat het om een huishouden van vissers ging, dat in het estuarium van de Schelde zijn broodwinning vond. Naast de skeletfragmentjes van de grijze garnaal werden ook de resten van steurgarnalen (Palaemonidae) uit de zeefstalen gehaald. Deze groep van schaaldieren komt voor in het estuarium van de Schelde, maar ook in de kustwateren, en werd duidelijk bevestigd. Dit is voor het archeologisch onderzoek niet zonder belang want het wijst er op dat resten van kleine schaaldieren in binnenlandse vindplaatsen niet noodzakelijk steeds van de grijze garnaal komen. Bij archeologische vondsten is het onderscheid tussen de grijze garnaal en de steurgarnalen gelukkig op enkele lichaamsdelen te maken: de 'klaus' van de grijze garnaal is typisch, net zoals de vorm van het kopskelet bij beide groepen.

Afgewogen tegenover het reeds grote aantal van Vlaamse archeologische vindplaatsen waar

goed werd ingezameld (lees: gezeefd over kleine maaswijdtes), stellen de opgelijste vondsten van garnalen en steurgarnalen bijzonder weinig voor. Opvallend is bovendien dat Raversijde en Antwerpen plaatsen zijn van waaruit de aanvoer gebeurde, wat dus weinig onthult over de betekenis van de garnalenvangst voor het voedingspatroon in het binnenland.

OPGESCHREVEN GARNALEN

Waar de archeologische vondsten geen duidelijkheid scheppen over de culinaire status van de garnaal, leveren enkele administratieve stukken meer stof tot interpretatie. In de rekeningen die Harman Vincke, rentmeester van Zuid-Holland, voor de periode '1350 Oct. 20 – 1351 Oct. 1' bijhield, staat een beschrijving van goederen uit een schip dat werd aangehouden in de omgeving van Dordrecht en waarvan de lading verkocht werd door grafelijke beambten (Niermeyer, 1968: 816):

“Van alrehande vastenspise, die ghevoert was voer Niemensvrient over poerter goet van Dordrecht ende dat die rentmeester int waer vant, dat dien van Utrecht toebehoerde, dat die rentmeester vercofte, als hierna bescreven staet.

In den eersten 50 pont amandelen, ghaut elc pont 16 d. [Holl.], maect 3 lb. 6 s. 8 d.;

1 broet sukers, woech 8 pont, tpont 8 s., maect 3 lb. 4 s.;

7 pont caneels, tpont 4 s., maect 28 s.;

27 lb. ghenghebaers, tpont 5 s. 4 d., maect 7 lb. 4 s.;

1 ½ pont sopheraens, tpont 48 s., maect 3 lb. 12 s.;

3 vierendeel pont ghalighaens, ghouden 28 s.;

3 vierendeel pont naghelen, ghouden 28 s.;

25 pont rijs, tpont 4 d., maect 8 s. 4 d.;

45 pont vetvisch, tpont 3 s. 4 d., maect 7 lb. 10 s.;

14C buckinx, ghouden 28 s.;

1 tonnekijn gharnaets van omtrent 30 stopen: 4 lb. 16 s.”

De ‘gharnaets’ of garnalen (zie Desnerck *et al.*, 2012, voor de etymologie van het woord), in een tonnetje verhandeld, werden net zoals een reeks van (dure) specerijen en noten, zoals amandelen, kaneel, gember, saffraan, galigaan en kruidnagel, apart opgelijst en duur ingeschat. Dat leren de in de lijst aangehaalde volumes en munteenheden. Garnalen moeten dus een product geweest zijn dat de moeite van het verscheppen (en het vermelden) waard was, en waarmee men dus in het binnenland de kosten van het transport ruim terugverdiende.

Een bevestiging daarvan is te vinden in de grafelijke tolrekeningen van Rupelmonde, bijgehouden van 24 juni 1385 tot 31 januari 1386, waarin voor september 1385 vermeld staat: *“Item rechuit de varlés del evesque de Liege de deus backes de garnatse 6 s. de groz.”* (Peeters, 1994: 289). De bisschop van Luik, een der machtigste (en rijkste) mannen uit die tijd, liet dus twee ‘bakjes’ garnalen aanvoeren, opnieuw een aanwijzing dat deze handelswaar een hoge status had. De afstand van de kust, of een haven langs de Schelde, naar Luik en het geringe gewicht van de koopwaar duiden aan dat het om een delicatessé ging.

Helemaal mooi wordt het wanneer de rekeningen van de hofhouding van de Bourgondische

vorsten en hun Habsburgse opvolgers er bij worden genomen. In het archief te Rijsel bewaart men zo'n tienduizend perkamenten waarop, in een zo goed als volledige reeks, tussen 1404 en 1555, dag per dag de huishoudelijke kosten (het '*hôtel*') van de hofhouding werden genoteerd. De consumenten zijn niet van de minste: Filips de Schone, zijn echtgenote Johanna van Castilië, en later hun kinderen, waaronder Karel die keizer werd. Garnalen komen voor op de aankooplijsten wanneer het hof te Brugge, Antwerpen, Mechelen en Brussel verbleef. Ze staan beschreven als '*grenats, grenades, ghernarts, grenatz*' of '*gergnats*' (Finot, 1895) en waren dus bijzonder genoeg om een vermelding te krijgen in de boekhouding van de keuken. Regelmatig opgediend op de vorstelijke tafels, waren garnalen duidelijk een gesmaakt ingrediënt in de nu legendarische Bourgondische eetcultuur.

Ongekookte garnalen bederven zeer snel, zeker op warme dagen (zoals die er zonder twijfel waren in september 1385). De garnalen vervoeren over grote afstanden (van Rupelmonde naar Luik is het al snel ongeveer 150 km) veronderstelt toch wel één of andere bewerking van het rauwe product. Koken in water bevordert de houdbaarheid van garnalen in beperkte mate, maar waarschijnlijk kwam er bij het koken ook zout en/of azijn aan te pas om het bederf wat langer uit te stellen (zie ook het recept bij Vorselman hierna). De recipiënten waarin de garnalen volgens de historische stukken werden vervoerd veronderstellen mogelijk de toevoeging van extra bewaarmiddelen: bestrooid met zout ('bakskens') of ondergedompeld in pekewater of azijnmarinade ('tonnekens').

Hoe garnalen in de vroegere keuken verwerkt werden, blijft grotendeels een raadsel. In de middeleeuwse en vroege postmiddeleeuwse culinaire literatuur komen de dieren nauwelijks voor. Er is maar één vermelding, in '*Eenen nyeuwen coock Boeck*', in 1560 te Antwerpen uitgegeven door Gheeraert Vorselman (Cockx-Indestege, 1971). Na een beschrijving van het koken van kreeften ("*Om creeften te coken opt Rooms. De creeften moeten gesoden worde in water, azijn ende vele souts, ende laten sieden dattet schuym vir oft vijf mael uuten ketel [komt]. Alsse ghecoockt zijn, doemense in die schotel, ende men eetse metten azijn.*"), vermeldt het kookboek dat "*Aldus cooctmen den granat ende die crabben*", op dezelfde wijze als een kreeft dus.

Dat garnalen in een kookboek opduiken kan op zich ook gezien worden als een indicatie van

Hier begint eenen
 nieuwen Cooch Boeck: dye noyt ghe-
 pint en heeft gheweest. Vergadert wt
 vele dmeertiche Soecken: als wt Zachn/
 Walsch/ en Prallacus. Leere ende hoe datmen alderhan-
 de vleesch/visch/cohen sal en waneer alle spijse en wijn
 tot haren besten is/ en vā alderhande spijse wijn/ ende
 azijn goet te behouden. En alle maniere van solaet te
 maken. En veel goede leeren hier toe dienende.



Shepeint Thantwerpen inde Cammerstrate inden
 Mol. By dye Weduwe van Henrich Peetersen.
 In tlaer ons Heren, M. D. cnde. LX.

Washington, Library of Congress. L. J. Rosenwald Collection

Fig. 2 Voorpagina van 'Eenen nyeuwen coock Boeck' uit 1560 (Beeld: Koninklijke Bibliotheek Nederland).

hun hoge status. Receptenboeken hoorden immers thuis in de meer gegoede huishoudens en vermeldden doorgaans vooral bijzondere bereidingen en niet de gewone, doordeweekse keuken.

ADRIAEN COENEN

Een verdere bevestiging voor de status van garnalen wordt gegeven in het 'Visboek' van Adriaen Coenen, geschreven in de periode 1577-1580. Deze veilingmeester van de Scheveningse vismijn vatte in zijn boek zijn kennis van de dieren uit de zee samen en wijdde onder de titel 'Den Garuoet' een stuk aan de grijze garnaal (f° 166 v°):

“Die garnoeten es een cleijn zee visken geen visghen gelijc dan ghelijckenisse bij / naest den creefte, het es spijsse van andere visgen alsoo van Godt / almachtich ende die natuere daer van geordineert doer de milde gave Godts / die alle dinck zijn speyse ende voetsel geeft want wij ondervinden dit alle dage / van onse visghen ende van onse visgers tot Scheveninghe want onse vis/gers aesen met dese garnoten soe om kabbeljauwen ende soe om scelvissen/ mede te vanghen ende wij sien alle dage den kabbeljauwen ende scelvissen / ende oock ander visgen den garnoten in haer roppen hebben. Dese garnoten worden / oock veel gegeten van die rijcke weeldighe luijde op haer sadt ende die nae dranck/kers, ende sommige visgers ende visgersjongens lopen met dese garnooten in de naeste steeden als den Hage, Delft, Rotterdam ende oock tot Dordrecht / al noch levendich daer brengende ende oock gesoden, vercoopen sij se, ende alse / gesoden zijn, sijn se roet anders als sij levendich zijn wit graeu. Dese garnoot/ten hebben veel voeten ende van lenckte een matighe vingher lanck ende de dick/te weynich min dan een vingher, wel smaeckelijcke viskens. Aen de cust van / Vlaendren ende Vranckrijck coecken die naest lantluyden wonende onder de duijnen / bij der zee ghesooden ende dan de vis vut gepelt ende soe met eyeren een struve af gemaect. Aldus weet onse goede Godt ons te gerijven met alle / liefelijcke leckere spijsen, Hem zij lof, eer, prijs in ewicheyt Amen.”

Coenen vermeldde dus dat de Hollandse vissers garnalen als aas gebruikten om kabeljauw en schelvis te vangen, en dat de resten van de dieren effectief in de maag ('rob' in het vroegere Nederlands) van grote vissen werden gevonden. Belangrijker is dat de auteur de garnalen in verband bracht met 'rijcke weeldighe luijde' die ze kochten van vissers en vissersjongens die ze vanuit Scheveningen (rauw of gekookt) tot in Den Haag, Delft, Rotterdam en Dordrecht brachten. Door mensen die dichtbij de kust woonden, werden de garnalen echter meer als dagelijkse kost gegeten, meer bepaald als ingrediënt in een omelet (een 'struve').

Coenen besprak eveneens de steurgarnalen ('den stoerkrabbe'), die volgens hem nog beter smaakten dan grijze garnalen (f° 167):

“Die stoerkrabbekens hebben gheen ondersceijt van den gernootten. Sij sijn van / eender groote dan dese. Stoerkrabbekens hebben een lanck hart scarp / [saeksken] voer [...] op haer hooft staen. Het scijnt wel dat dese viskens / een geslachte op hem selven es want zij en worden bij ons onder de gar/noten niet gevonden. Ende dese stoerkrabbekens worden ghevan/ghen in de rievieren die in de zee loopen ende ontrent de Noortzee, sijn/ alse gesooden zijn, zijn mede roet als die garnooten veel claerder ende lief/lijcker roet dan die garnoten. Ende es beter, smakelijcker [na mijn]/ smaecke dan die garnooten. Dese krabbekens comen veel tot Dordrecht / noch menichvoldelijcker ende meer tot [Antwerpen] d[ie] [hier] [ontrent]/[na] Zeelant [toe] gevanghen worden, lof Godt altijt van zijn gaven / sij sijn cleyn of groot [soe] [...] [zijn] sommige mensche [tevreden met] cley/ne spijsse [als] sommige met groote overvloedige spijsse, es men Godt / danckbaer vant cleyne soe veel [...] wille [...] geeft Hij ons [...] Hem/ sij lof, eer, prijs, danck in de ewicheyt tot allen tijden. Amen. Amen.”

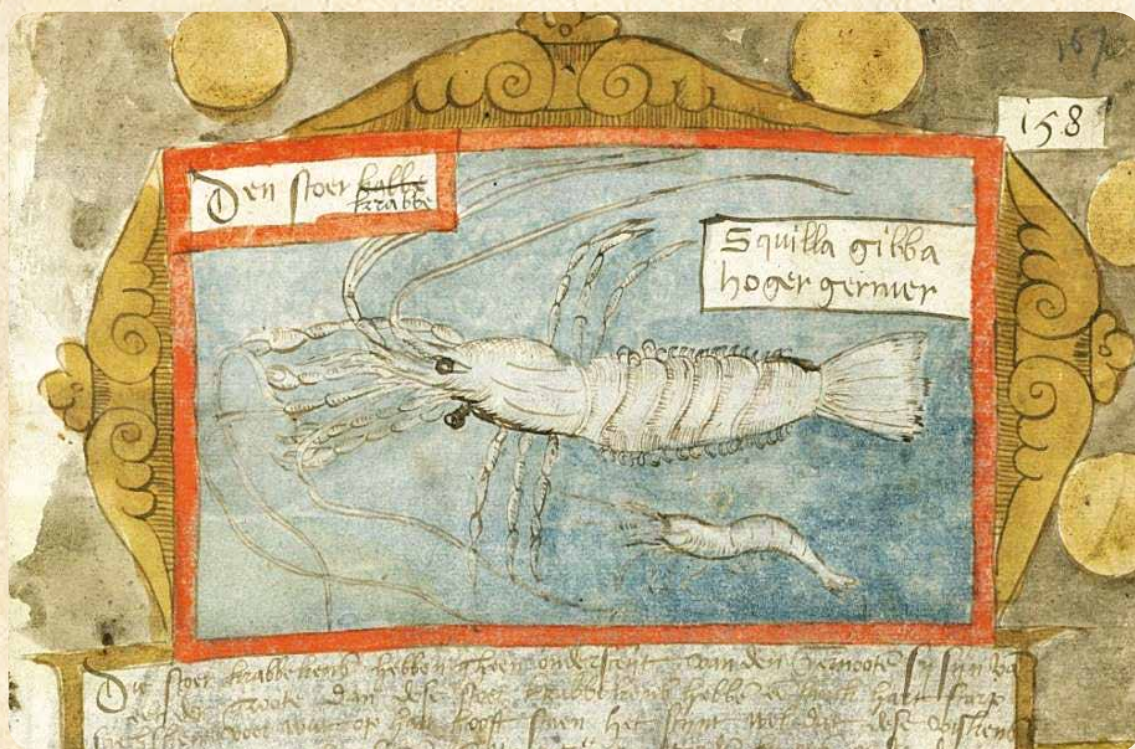


Fig. 3 De grijze garnaal (boven) en de steurgarnaal (onder) in het 16de-eeuwse Visboek van Adriaen Coenen (Beelden: Koninklijke Bibliotheek Nederland).

GESCHILDERDE GARNALEN

Dat garnalen tot in de 17^e eeuw als een luxeproduct aanzien werden, valt af te leiden uit hun verschijnen op stillevens, waarbij ze deel uitmaken van composities van dure of exotische voorwerpen, of kostelijk voedsel. Voorbeelden zijn te vinden op de schilderijen van Clara Peeters (1594 – ca. 1657) maar ook Alexander Adriaenssen (1587 – 1661) of Maerten Boelema de Stomme (1611 – 1644) schilderden vergelijkbare taferelen. Opvallend is dat in de meeste gevallen enkel steurgarnalen worden afgebeeld, slechts éénmaal – op een werk van Clara Peeters – is ook een schaal vol grijze garnalen te zien. Het zaagvormig uitsteeksel op het kopskelet van steurgarnalen is op enkele van de werken duidelijk te zien en de algemene lichaamsbouw is (voor het getrainde oog) ook karakteristiek. Misschien kwam die voorkeur voor steurgarnalen vooral omdat Peeters en Adriaenssen in Antwerpen woonden, de thuishaven voor de vissers op het Schelde-estuarium, waar steurgarnalen - naast grijze garnalen - in grote aantallen voorkomen? Op een stilleven van Maerten Boelema de Stomme staat een bord van ongekookte steurgarnalen. De schilder had zijn atelier in Haarlem en kon dus makkelijk aan het verse product geraken.



Fig. 4 Stilleven met krab, garnalen en kreeft van Clara Peeters (ca. 1635 – 1640 Museum of Fine Arts, Houston)
(Beeld: Wikimedia).

BESLUIT

Alles wijst er dus op dat garnalen, en ook steurgarnalen, in de late middeleeuwen en de daaropvolgende tijd een hoge culinaire status hadden. Dat moet zeker zo geweest zijn bij de rijkere consumenten in het binnenland. Of dat echter ook het geval was bij de kustbevolking, is niet geweten. De beschrijving van Adriaen Coenen laat eerder vermoeden dat garnalen daar gewone kost waren. De conclusie is er een die voor nog meer dierlijke producten geldt: 'gewoon' op de plaats van vangst of productie, waar grote aantallen voorradig zijn, en 'exclusief' op een plek verder weg, waar de aanvoer beperkt en duur is (Ervynck *et al.*, 2003).



Fig. 5 *Stilleven van Maerten Boelema de Stomme (1642-44, privécollectie) (Beeld: Wikimedia).*

DANKWOORD

Onze dank gaat uit naar Luc Muylaert (agentschap Onroerend Erfgoed, OE) die vele zeefstalen uit opgravingen uitsorteerde en zo de eerste archeologische garnalen op het spoor kwam, naar Wim Van Neer en Wim Wouters (Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen) die al jaren alle opgegraven Vlaamse vis voor hun rekening nemen, Katrien Vervaele die mee het garnalenboek schreef, Jan Parmentier (MAS, Antwerpen) en Jan Moens (OE) die schilderijentips gaven, Geertrui Vlaemynck (Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek) voor informatie over het bewaren van garnalen, en Thomas Vandriessche (OE), Daniel Lievois, Petra Van Dam (Vrije Universiteit Amsterdam), Dries Tys (Vrije Universiteit Brussel), Magda Devos, Werner Waterschoot en Jacques Van Keymeulen (Universiteit Gent) die de tekst van Adriaen Coenen hielpen lezen en interpreteren.

REFERENTIES

Coenen A. 1577-1580. Visboek. <http://www.kb.nl/bladerboek/visboek/index.html>

Cockx-Indestege E. 1971. Facsimile uitgave van: 'Vorselman G. 1560. Een en nyeuwen coock Boeck, Antwerpen', Pressler, Wiesbaden.

Desnerck R., M. Devos, N. Fockedey, J. Haspeslagh, W. Lanszweert, J. Seys, J. Termote, T. Termote, C. Van Cauwenberghe, J. Parmentier, D. Tys en A. Zwaenepoel. 2012. Zeewoorden: Wellekombank; Garnaal. De Grote Rede 32: 29-32.

Ervynck A., W. Van Neer, H. Hüster-Plogmann en J. Schibler. 2003. Beyond affluence: the zooarchaeology of luxury. *World Archaeology* 34 (3): 428-441.

Ervynck A., W. Van Neer en A. Lentacker. 2013. Dierenresten uit het middeleeuwse vissersdorp: een synthese. p. 508-525. In: Het archeologisch onderzoek in Raversijde (Oostende) in de periode 1992-2005. Pieters M. *et al.* (red.). Agentschap Onroerend Erfgoed, Brussel.

Finot J. 1895. Inventaire sommaire des Archives Départementales antérieures à 1790, Nord. Archives Civiles, Série B, Chambre des Comptes de Lille, Nos 3390 à 3665, Tome huitième. Danel, Lille.

Lentacker A., W. Van Neer, A. Ervynck en K. Desender. 2007. De dierlijke resten. p. 133-154. In: Het Steen en de burgers. Onderzoek van de laatmiddeleeuwse gevangenis van Mechelen. Troubleyn L., F. Kinnaer en A. Ervynck (red.). Stad Mechelen, Mechelen.

Niermeyer J.F. 1968. Bronnen voor de economische geschiedenis van het Beneden-Maasgebied. Eerste deel: 1104-1399 (Rijks Geschiedkundige Publicatiën, Grote Serie, 127). Nijhoff, 's-Gravenhage.

Peeters J.-P. 1994. De oudst bekende gedetailleerde rekening van de grafelijke tol van Rupelmonde (24 juni 1385 – 31 januari 1386). *Handelingen van de Koninklijke Commissie voor Geschiedenis* CLX: 259-312.

Troubleyn L., F. Kinnaer, A. Ervynck, L. Beeckmans, D. Caluwé, B. Cooremans, F. De Buyser, K. Deforce, K. Desender, A. Lentacker, J. Moens, G. Van Bulck, M. Van Dijck, W. Van Neer en W. Wouters. 2009. Consumption patterns and living conditions inside Het Steen, the late medieval prison of Malines (Mechelen, Belgium). *Journal of the Archaeology of the Low Countries* 1 (2): 5-47.

Van Neer W. en A. Ervynck. 1993. Archeologie en vis (Herlevend verleden 1). Instituut voor het Archeologisch Patrimonium, Zellik.

Van Neer W. en A. Ervynck. 2007. De zoöarcheologische studie van de ontwikkeling van de exploitatie van de zee: een status quaestionis voor Vlaanderen. p. 45-54. In: Veen-Vis-Zout. Landschappelijke dynamiek in de zuidwestelijke delta van de Lage Landen (Geoarchaeological and Bioarchaeological Studies 8). de Kraker A.M.J. en G.J. Borger, (red.). Vrije Universiteit, Amsterdam.

Van Neer W., A. Ervynck en P. Monsieur. 2010. Fish bones and amphorae: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region. *Journal of Roman Archaeology* 23 (1): 161-195.

Veeckman J., W. van Hoof, B. Cooremans, A. Ervynck en W. Van Neer. 2000. De inhoud van de afvalput van de Groote Schalien Looze: speuren naar de 17de-eeuwse bewoners. p. 115-190. In: Berichten en Rapporten over het Antwerps Bodemonderzoek en Monumentenzorg 4. Veeckman J. (red.). Stad Antwerpen, Antwerpen.

Vervaele K. en N. Fockedey. 2012. Garnalen: Verhalen en recepten van vroeger en nu. Lannoo, Tielt. 198 pp.



Bron: Collectie Daniel Moeyaert

KNOTSEN EN GARNALENBAKJES – DISTRIBUTIE EN CONSUMPTIE VAN GRIJZE GARNALEN (LATE 19^e – 20^e EEUW)

Yves Segers



Yves Segers

Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG),
KU Leuven

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: yves.segers@icag.kuleuven.be

INLEIDING

Hoewel over de vroege geschiedenis van de garnaalconsumptie niet bijster veel gekend is, zijn er genoeg indicaties die erop wijzen dat deze schaaldieren reeds in de late Middeleeuwen op het menu stonden. Afhankelijk van de geografische locatie, bleek de garnaal weliswaar een zeer verschillend publiek te bereiken. In de kuststreek maakten garnalen deel uit van de dagdagelijkse voeding van het gewone volk. Aangezien deze diertjes makkelijk zelf te vangen waren, was dit voor hen een goedkoop of soms zelf gratis product, dat als tussendoortje verorberd werd. Voor mensen die verder inlands woonden bleek de consumptie van garnalen echter minder evident: het transporteren van verse producten was in deze periode immers nog bijzonder prijzig en weinig efficiënt. Enkel wie bereid was om een fikse som te betalen, kon in het binnenland dan ook genieten van deze zeevruchten. Tot dit soort welgestelde consumenten behoorde onder andere de bisschop van Luik, die zijn vooraanstaande gasten graag imponeerde met een rijk gedekte tafel vol zeldzame en exquisite gerechten. Ook garnalen konden daarbij geserveerd worden, als een soort exclusieve snacks *avant-la-lettre*. Er is, net als voor de vroegere tijdvakken, ook weinig literatuur beschikbaar over de meer recente lotgevallen van de garnaal. Toch lijkt het duidelijk dat zich rond het midden van de 19^e eeuw een belangrijk breukmoment voordeed. Zowel aan de vraag- als de aanbodkant kwamen circa 1850-1860 namelijk nieuwe tendensen naar voor, die de garnaalconsumptie en -distributie in de volgende eeuw diepgaand zouden veranderen.

TENDENSEN IN HET AANBOD

Vangen en verwerken

Cijfers over de garnaalvangst aan het einde van de 19^e eeuw zijn niet in overvloed aanwezig, maar toch mag aangenomen worden dat deze wel degelijk in stijgende lijn ging. De kleinschalige strandvisserij maakte in deze periode immers steeds vaker plaats voor de garnalenvangst met grotere vissersbootjes, die merkbaar meer schaaldieren aan land brachten. In Antwerpen trok in dezelfde periode een groeiend aantal 'garnaalknotsen' de Schelde op om er eveneens op garnalen te vissen en deze vervolgens in het binnenland te slijten. Ook in dorpen als Kieldrecht en Klinge werd trouwens deelgenomen aan deze garnalenactiviteit. De vangst werd er door de vrouwen en kinderen van het dorp gekookt, gepeld, en uiteindelijk in de omstreken verhandeld. Vanaf de jaren 1880-1890 werden vooral in Nederland garnalen steeds vaker aan boord gekookt en dus klaar voor consumptie aan wal gebracht. Samen met de ontwikkeling van betere transport- en bewaar technieken kwam zo omstreeks de eeuwwisseling een internationale handel op gang, waarbij garnalen uit de Lage Landen al snel de oversteek naar Groot-Brittannië en volgens sommige bronnen zelfs naar de VS maakten.



Fig. 1 Tekening van een Antwerpse knots van de hand van Maurice Seghers
(Tekening: Van Beylen, 1999).

Verspreiden en verhandelen

In de loop van de late 19^e eeuw maakte de traditie van het garnalenleuren een stevige opgang: steeds meer handelaars trokken met manden, karren of kruitwagens de straat op, om zo hun waar aan de man te brengen. Om de aandacht van de klanten te trekken, gebeurde dit leuren vaak onder begeleiding van gezang. In Kieldrecht werd bijvoorbeeld volgend wijsje vaak gehoord, dat vooral de versheid van de aangeboden garnalen wou beklemtonen:

*"Gernaart, gernaart,
Kleine biestjes mee ne langen baard.
Ze leven nog, ze beven nog,
Ze roeren ulder steirtjen nog."*

Tot na de Eerste Wereldoorlog bleven deze leurders present op allerlei markten, wielerskoersen en kermissen. Ze boden er garnalen aan als een smakelijk tussendoortje. Naast het leuren kende het garnaal distributiesysteem (en dan vooral de kleinhandel) in de steden in het binnenland rond ca. 1850-1860 trouwens nog een andere belangrijke ontwikkeling: meer en meer moderne vismarkten werden opgericht, maar ook de eerste – weliswaar nog zeer zeldzame – gespecialiseerde viswinkels zagen het licht.



Fig. 2 *Lodde de garnalenleurster staat symbool voor de vele leurders en leurdersvrouwen die het vissersdorp Kieldrecht in het verleden heeft gekend. Lodde is de volksnaam voor Ludovica, een van de bekendste Kieldrechtse garnalenleursters, die in de jaren '60 overleed (Foto: Digitale collectie Erfgoedcel Waasland – www.waaserfgoed.be).*

Modern transport en koeltechnieken

De opkomst van specifieke viswinkels in steden die ver van de kust verwijderd lagen, hing onlosmakelijk samen met de nieuwe ontwikkelingen op het vlak van transport. Verplaatsingen over rivieren en kanalen of met paard en kar ruimden immers langzaam aan plaats voor alternatieven die verse vis en zeeproducten efficiënter en goedkoper op hun bestemming brachten. In de eerste plaats speelde de aanleg van een spoorverbinding tussen de kuststeden en het binnenland rond 1860-1870 hier een cruciale rol in. Vanaf de jaren 1880 verschenen daarenboven ijsfabrieken in de Belgische havensteden, waardoor de bewaringstijd van garnalen merkbaar werd verlengd. In het zog van deze innovaties groeiden verschillende binnenlandse steden uit tot steeds grotere en belangrijkere consumptiecentra van verse vis en schaaldieren, wat vervolgens verdere transportontwikkelingen in de hand werkte. Rond de eeuwwisseling werden bijvoorbeeld koelwagens geïntroduceerd, en zo'n 20 jaar later kwamen vrachtwagens in zwang. Volgens bepaalde bronnen zou het een zekere Calixte Veulemans, uitbater van het gekende restaurant 'Aux Armes de Bruxelles', geweest zijn die in 1921 de eerste vrachtwagens inschakelde om verse zeevis – en dan eigenlijk vooral mosselen – naar Brussel te brengen.

TENDENSEN IN DE VRAAG

Koopkrachtig stedelijk publiek en moderne restaurants

De toenemende populariteit van de garnaal vanaf het midden van de 19^e eeuw was niet enkel een kwestie van een beter aanbod, maar ook van een stijgende vraag naar deze schaaldieren. Zoals gezegd kon de garnaal traditioneel rekenen op een dubbel publiek: de gewone man in de kustregio's en meer bemiddelde gegadigden in het binnenland. Vanaf ca. 1850 breidde deze laatste groep van kapitaalkrachtige stedelijke burgers zich dankzij winstgevende financiële en industriële activiteiten merkbaar uit, en manifesteerde zich een verlangen om zich te onderscheiden van het 'gewone' volk. Dit kwam niet enkel tot uiting door het bouwen van prachtige burgerhuizen en het tewerkstellen van dienstpersoneel, maar ook door het ontwikkelen van specifieke eetgewoonten. De eetcultuur van de stedelijke burgerij kende zo een serieuze ontwikkeling tijdens de late 19^e eeuw, waarbij ook nieuwe en dure producten, zoals de garnaal, op tafel verschenen. In dezelfde periode moet trouwens ook de opkomst van het moderne restaurant gesitueerd worden. Om kennissen en zakenrelaties te imponeren werd niet langer thuis gedineerd, maar werd meer en meer naar restaurants getrokken. Ook in deze eetgelegenheden verschenen garnalen op de kaart.

Kusttoerisme

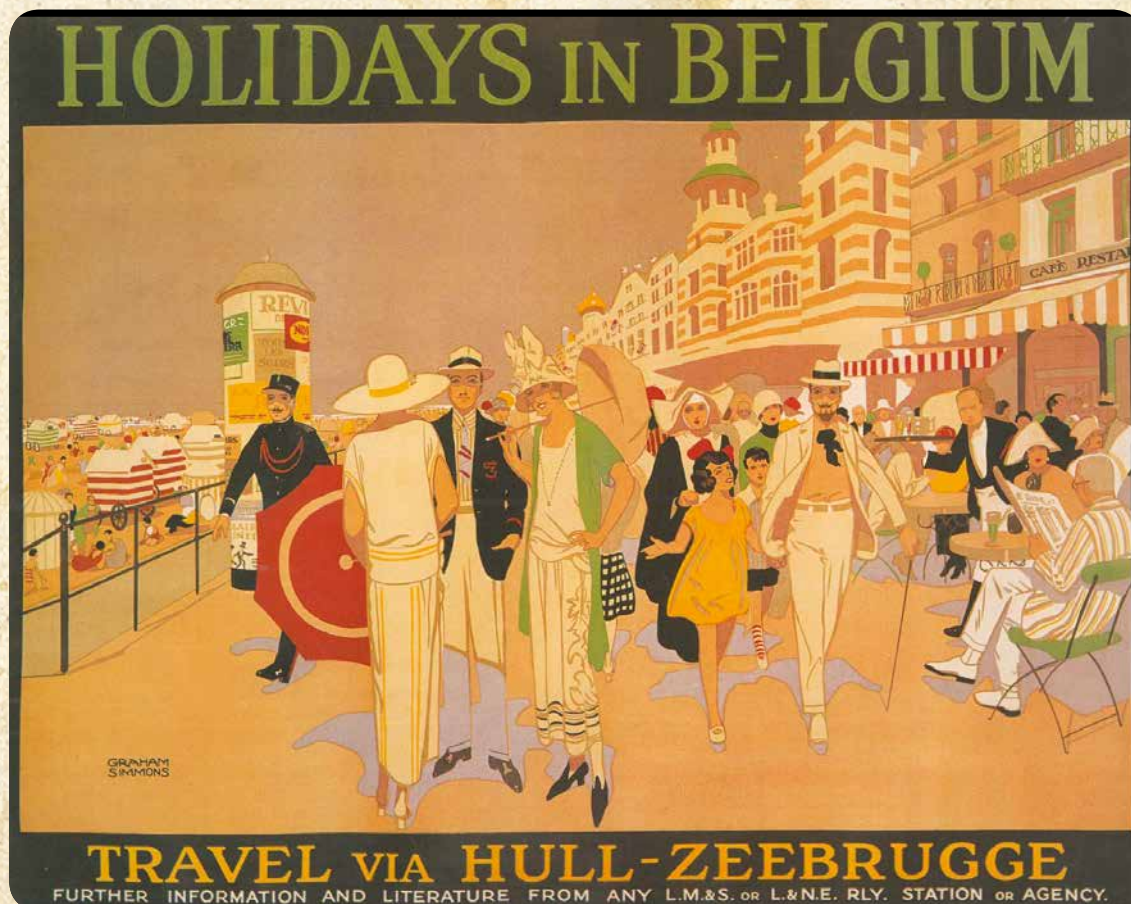


Fig. 3 Tijdens de 'Belle Epoque' brachten steeds meer kapitaalkrachtige gezinnen uit binnen- en buitenland hun vakantie door aan de Belgische kust, de ideale gelegenheid om kennis te maken met de lokale keuken (Affiche: Florizoone en Bernard, 1992, *Affiches van de Belgische kust 1890-1950*).

Zowat de belangrijkste verklaring voor de groeiende roem van de grijze garnaal, was de bloei van het kusttoerisme tijdens de late 19^e en de 20^e eeuw. Meer en meer mensen kwamen zo immers in contact met de specifieke eetcultuur aan de kust, en dus ook met garnalen. Aanvankelijk vond de garnaal echter ook hier slechts een select en kapitaalkrachtig publiek, aangezien het kusttoerisme tijdens de *'Belle Epoque'* een bijzonder elitair karakter had. Pas vanaf de jaren 1960 was sprake van een meer democratisch toeristisch verhaal. De kustrestaurants en -hotels speelden uiteindelijk een cruciale rol in de verdere opmars en inburgering van de garnaal: hoteliers serveerden maar al te graag garnalen, om zo tegemoet te komen aan de vraag van het publiek. Zeker na de Tweede Wereldoorlog verwachtte de kusttoerist tijdens een verblijf aan zee steevast zijn portie garnalen, die op verschillende manieren aangeboden werd: in sauzen bij vis, als garnituur, in *'videetjes'*, tomaat-garnaal, garnaalkroketten en omelet, op een slaatje van komkommer of een sandwich, of gewoon vers.



Fig. 4 Voor het Oostendse 'Café Sportwereld' brengt een verkoopster haar verse garnalen aan de man (Foto: Beeldbank Oostende).

Stad versus platteland

Tussen de eetcultuur van de stad en het platteland bestonden vaak opvallende verschillen. Vis, en zeker zeevis, werd bijvoorbeeld veel vroeger opgenomen in het gangbare eetpatroon van de stad dan het geval was op het platteland. Daar verscheen zeevis (uitgezonderd haring) pas vanaf de jaren 1920-1930 geleidelijk op de menukaart, en dan nog hoofdzakelijk bij de lokale elite. De dokters en notarissen van het dorp beschikten immers vaak over beter geschoold dienstpersoneel, dat in staat was een specialere keuken te produceren. Garnalen hoorden daar bij, al werden die aanvankelijk wel vaak gespaard voor bijzondere gelegenheden als trouw- en communiefeesten. Uiteindelijk zouden vis en garnalen pas vanaf de jaren 1960 een vaste plaats weten te veroveren op het bord van de gewone plattelandsbevolking.

KOOKBOEKEN EN RECEPTEN

De recentere geschiedenis van de garnalenconsumptie kan in kaart gebracht worden dankzij interviewprojecten, maar vooral oude kookboeken en tijdschriften met recepten vormen een onmisbare bron. Een analyse van de recepten en voedingsadviezen die tussen 1910 en 1930 verschenen in het tijdschrift 'De Boerin' - dat werd uitgegeven door de Boerinnenbond - leert ons bijvoorbeeld meer over de inburgering van de garnaal in het voedingspatroon van de gemiddelde boerenfamilie. Tussen de honderden verzamelde recepten, doken slechts vier keer garnalen op. In maart 1919 werd bijvoorbeeld aangeraden om tomaten op te vullen met garnalen, al kon dit evengoed met groenten en vleesresten gebeuren. De échte tomaat-garnaal was toen duidelijk nog niet ingeburgerd bij dit doelpubliek, maar in 1924 (en een tweede maal in 1930) werd dan toch effectief gesproken over 'opgevulde tomaten met garnalen'. Een ander garnalerecept verscheen in 1926, en moest volgende 'garnalenbakjes' opleveren:

"Rijpe, doch geen zachte tomaten worden overdwars doormidden gesneden; het weeke gedeelte wordt er met een zilveren lepeltje uitgehaald en de bakjes gevuld op de volgende wijze: eerst een dessertlepeltje mayonnaisesaus, vervolgens eene laag gekookte garnalen, dan weer mayonaise, bovenop komt de punt van een hardgekookt ei. De bakjes worden elk op een frisch slablaadje gezet en de schotel verder versierd met schijven der overgehouden harde eieren."

Waar in 'De Boerin' tussen 1910 en 1930 bijzonder spaarzaam omgesprongen werd met garnalerecepten, leert een ander kookboek ons dat de schaaldieren wel degelijk al voor het interbellum een plaats veroverd hadden in recepten voor huishoudelijk gebruik. In de kookboeken van Philippe Edouard Cauderlier konden bijvoorbeeld talrijke verwijzingen naar garnalen teruggevonden worden. Cauderlier was een 19^e-eeuwse Gentse meesterkok die als eerste Belgische chef ook kookboeken schreef voor de 'clyne fortunien', die later ook een bredere verspreiding kenden. Hij verstrekke zijn publiek onder andere recepten voor garnalenboter, witte en Hollandse garnalensaus, aspic van garnalen, garnalen in schelpen, vol-au-vent van garnalen, steur met garnalensaus, garnaalkroketten en 'kieken' met garnalen.

REFERENTIES

De Boerin, 1910-1930.

Cauderlier P. 1861. L'Economie Culinaire. Gent, 480 pp.

Crauwels D., G. Steps en J. Van Caeneghem. 2005. Cauderlier. Kok voor burger en koning. Leuven, 257 pp.

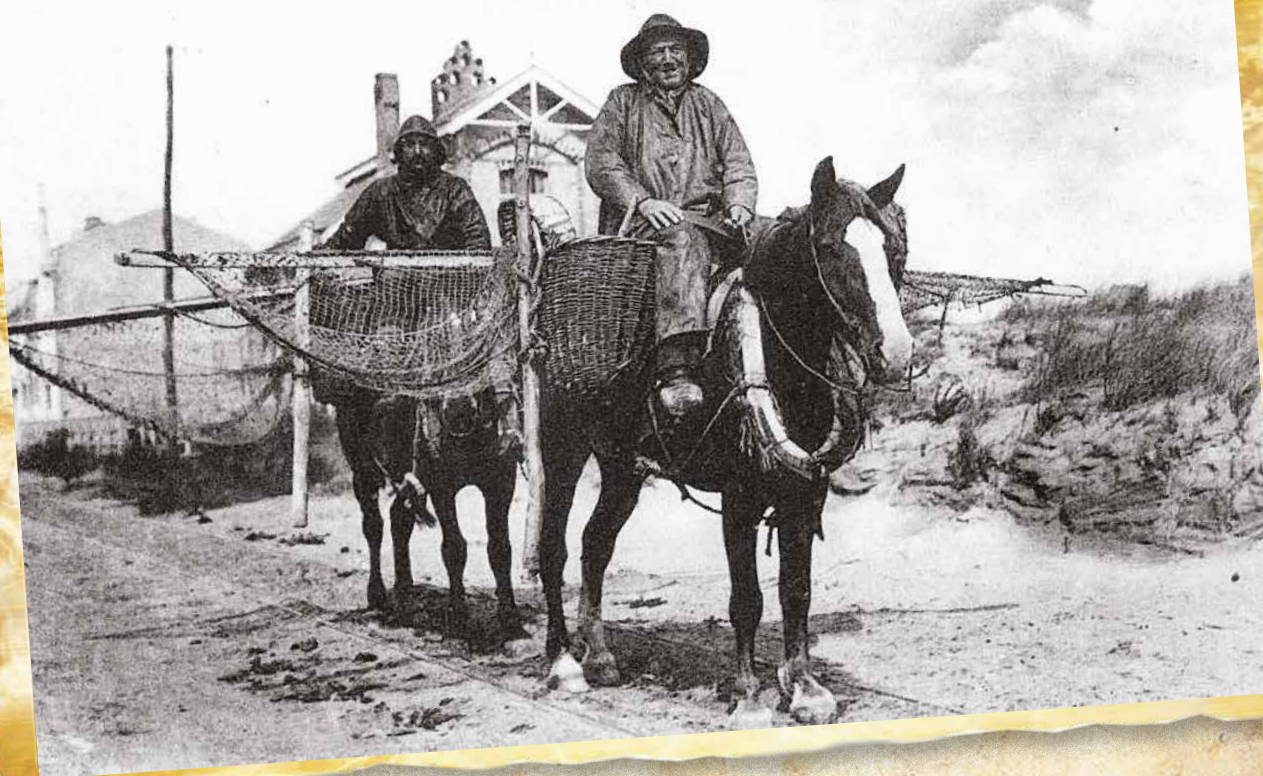
Van Beylen J. 1999. De Antwerpse knots en de Vlaamse garnalenvisserij op de Schelde in Vlaanderen en Zeeland. Franeker, 264 pp.

Van den Broeke W. en P. Brusse. 2005. Zeeland 1800-2000. De economische geschiedenis van een provincie in Nederland. Utrecht, 432 pp.

Vervaele K. en N. Fockedeij. 2012. Garnalen: Verhalen en recepten van vroeger en nu. Lannoo, Tielt. 198 pp.

1917 / 18

VLAANDEREN.



Bron: Vercaemst, M.; Debaeke, S. (2002)

GARNAALVISSERIJ TE PAARD. VAN OOSTDUINKERKE TOT AZERBEIDZJAN.

Ineke Steevens



Ineke Steevens

NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke

Pastoor Schmitzstraat 5, 8670 Oostduinkerke

E-mail: ineke.steevens@koksijde.be

INLEIDING

Toen op 29 november 2013 de studiedag 'Vissen in het verleden' plaatsvond, beleefde Oostduinkerke spannende dagen: elk moment kon immers de beslissing vallen over de erkenning van hun befaamde garnaalvisserij te paard als immaterieel cultureel erfgoed. In februari 2013 had het NAVIGO - samen met verschillende andere stakeholders, waaronder de paardenvissers zelf - daartoe immers een dossier ingediend bij UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), in de hoop deze lokale traditie verder te cultiveren en te beschermen. Vijf dagen na de studiedag, op woensdag 4 december 2013, kwam uiteindelijk het verlossende bericht uit Azerbeidzjan: de Oostduinkerke garnaalvisserij te paard werd officieel toegevoegd aan de 'Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid', een ware mijlpaal voor de kustgemeente. Geen beter moment dus om deze traditie uitgebreid onder de loep te nemen. In de volgende alinea's maken we verder kennis met de garnaalvisser en zijn paard, met de garnaalvisserij als onderdeel van het immaterieel cultureel erfgoed en ten slotte met het NAVIGO-museum en de rol van deze instelling in het borgen van de traditie van de garnaalvisserij te paard.

DE GARNAALVISSE EN ZIJN PAARD

De Oostduinkerke garnaalvissers vertrekken altijd van thuis uit, uitgerust met Brabants trekpaard en kar. Ze stappen door het water, parallel met de kust over de zandstrook en laten daarbij grote, trechtervormige netten over het zand slepen. Dit veroorzaakt kleine schokgolfjes waardoor de garnalen in het net terecht komen. Het vissen neemt zo'n drie uur in beslag: van anderhalf uur voor laagwater tot anderhalf uur na laagwater. Na ongeveer een half uur vissen worden de eerste netten geleegd. De inhoud wordt gezeefd op een zandbank of op het strand en de vers gevangen garnalen worden bewaard in manden die langs de flanken van het paard hangen.

Momenteel zijn er twaalf huishoudens actief in de paardenvisserij in Oostduinkerke. Iedereen kent de namen van de garnaalvissers wel: Marius, Bernard, Stefaan, Xavier, Roland,... maar sinds kort heeft Oostduinkerke ook een Nele en Corinne die de garnaalvisserij bedrijven. Het werk wordt verdeeld in familieverband; de vrouwen koken bijvoorbeeld de garnalen thuis. De garnaalvissers te paard kunnen gezien worden als een groep met een zeer specifieke taakverdeling, waarbij iedereen actief handelt. De vissers gaan trouwens steeds per twee in zee, niet enkel om het gevaar te beperken maar ook om elkaar te helpen.

Er bestaan geen uitgesproken voorwaarden om garnaalvisser te kunnen worden, maar je moet natuurlijk wel beschikken over een eigen trekpaard. Dit dier wordt opgeleid door de garnaalvisser die hem berijdt én door een extra begeleider, een rol die de Oostduinkerke garnalenvisser Johan Vandendriessche zeer vaak op zich neemt.



Fig. 1 Garnaalvisserij te paard (Bron: Gemeente Koksijde).

DE GARNAALVISSERIJ TE PAARD ALS IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

In 2003 werd – in de UNESCO Conventie voor de borging van het immaterieel cultureel erfgoed – een definitie voor immaterieel erfgoed geformuleerd, die gezien moet worden in een brede actuele context van globalisering, stijgende mobiliteit en nieuwe communicatietechnologieën. De volledige definitie klinkt als volgt:

*Immaterieel cultureel erfgoed is **niet-tastbaar**. Het zijn de **gewoontes, gebruiken, kennis en praktijken** die een gemeenschap overgeërfd heeft gekregen of in een historisch continuüm kunnen gevat worden en die de gemeenschap of groep in een consensus voldoende belangrijk acht om door te geven aan **toekomstige generaties**. Het gaat steeds om immateriële en dus niet-tastbare uitingen van de interactie tussen de mens en zijn omgeving. Immaterieel erfgoed is dynamisch; door evolutie in de tijd en door interactie met de omgeving krijgt het nieuwe betekenissen en verandert het gebruik en de functie. Het benoemen als ICE is tijds- en plaatsgebonden. Het is een culturele actie die ingrijpt op de gewoonte, het gebruik, de kennis en de praktijk. Het benoemen geeft de mogelijkheid om **proactief** te handelen en zorgt ervoor dat het **doorgegeven wordt** of dat actief kan ingezet worden op processen van doorgeven.*

Kort gezegd is immaterieel cultureel erfgoed, in tegenstelling tot bijvoorbeeld werelderfgoed zoals Brugge, dus niet tastbaar. Het zijn gewoontes, gebruiken, kennis en praktijken die een gemeenschap overgeërfd heeft. Immaterieel cultureel erfgoed is daarenboven ook dynamisch, het evolueert in interactie met de omgeving. Ambachtelijke technieken, feesten, rituelen, mondelinge tradities, enz.: het kan allemaal onder de noemer van immaterieel cultureel erfgoed geplaatst worden.

Op de UNESCO-lijst van erkend immaterieel erfgoed terechtkomen, heeft niets met geld te maken, maar moet louter als een 'tool' gezien worden: het is een werktuig voor internationale zichtbaarheid, die ook samenwerking en ondersteuning biedt. UNESCO bekijkt de garnaalvisserij niet louter als een unieke ambacht die enkel in Oostduinkerke bedreven wordt, maar dicht het bovenal een modelfunctie toe. Het kan, naar andere lokale ambachtelijke manifestaties toe, een voorbeeld zijn van hoe iets bewaard en geborgen kan worden. Het Engelse woord voor borgen is trouwens '*safeguarding*', wat zowel het onderzoeken, het documenteren, het identificeren als het herlanceren van dat element betekent. Het komt erop neer dat het ambacht van generatie op generatie wordt doorgegeven en dat er respect opgebracht wordt voor de activiteit, zodat deze dynamisch kan blijven groeien. Vandaag zijn 155 landen lid van UNESCO. Sinds 2008 is er bovendien ook een Vlaamse inventaris en in 2010 verscheen een visienota van minister Schauvliege die eveneens het belang van het 'borgen' beklemtoonde. Het is niet alleen in Vlaanderen, maar ook in de rest van de wereld een vrij nieuw concept met een jong beleidsplan.

Als de Oostduinkerke paardenvisserij door een UNESCO-bril bekeken wordt, dan blijkt vooral het aspect van kennisoverdracht over generaties heen van cruciaal belang. Dit betreft trouwens niet enkel de kennis die wordt overgegeven van garnaalvisser op garnaalvisser, maar tevens van paard op paard. Als een paard op 'pensioen' gaat, dan gebruiken garnaalvissers deze namelijk nog steeds om de jonge garde op te leiden. Het oude dier zal dan meegaan naar de zee, zijn jonge soortgenoten op hun gemak stellen en in korte sessies tonen hoe er gevist moet worden. Daarnaast beschouwd UNESCO de garnaalvisserij in Oostduinkerke ook uitdrukkelijk als een inspiratiebron voor andere gemeenschappen met gelijkaardige visserijtechnieken. Een speurtocht via Google en een actieve zoektocht in het veld leverde daaromtrent al enkele resultaten op, waaronder de Mapuche indianen in Chili, die eveneens met paard en net vissen. Ook in England kwam deze praktijk vroeger voor, al wordt daar tegenwoordig met tractoren gewerkt. Zo is NAVIGO steeds opzoek naar andere manifestaties, in de hoop meer te weten te komen over de geschiedenis ervan en om kennis te delen over deze traditie.

De garnaalvisserij te paard geeft een identiteit aan Koksijde, maar vooral aan Oostduinkerke. Overal waar je komt in het dorp, wordt deze paardenvisserij gesymboliseerd. Flor Kos de paardenvisser staat tijdens de lente en de zomermaanden steeds op post voor het oud gemeentehuis, maar ook cafés en straatnamen verwijzen naar deze traditie. Het is werkelijk een soort van collectieve identiteit, die zich ook manifesteert in de garnaalstoet, in de visserij folklore avonden, enzovoort.



Fig. 2 Flor Kos de paardenvisser (Bron: NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum).

DE GARNAALVISSERIJ EN HET NAVIGO-MUSEUM

In het centrum van Oostduinkerke vind je het NAVIGO (Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke), dat een rijke museumcollectie herbergt. Je vindt er onder andere de ‘visserkoppen’ van Stephan Vanfleteren, het kustvisserstvaartuig OD.1 Martha en een zaal over de kustvisserij en de garnalvisserij te paard. Vroeger werd deze, zoals op figuur 3 te zien is, ook wel eens met muilezels bedreven: nadat het geallieerd leger vele van deze dieren na afloop van de Eerste Wereldoorlog achtergelaten had, werden de ezels tijdens het Interbellum dan maar ingezet om te gaan vissen.

Sinds 1976 concentreert het NAVIGO-museum zich op het onderzoeken en verzamelen van collectie-items over de nationale visserij en het ontsluiten ervan. NAVIGO vervult daarnaast ook de functie van bemiddelaar in de inspanningen omtrent de UNESCO-erkenning van de paardenvisserij als immaterieel cultureel erfgoed. Het museum zoekt naar een interdisciplinair netwerk en staat in voor de administratie omtrent UNESCO en de Vlaamse inventaris. NAVIGO zet zich bovendien actief in voor diverse borgingsmaatregelen, door zich te focussen op onderzoek en door het inrichten van een tweedaags colloquium omtrent garnalvisserij, in samenwerking met FARO (Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed vzw) en CAG (Centrum Agrarische Geschiedenis). Het museum organiseert tevens diverse lezingen op studiedagen, verzorgt publicaties en voorziet tal van activiteiten om de garnalvisserij ook in het museum te betrekken. Traditioneel wordt bijvoorbeeld de ‘Paardenvissers in het museum’-dag gehouden, waarbij de garnalvissers tegen 11 à 12 uur bij het museum arriveren, om er de vers geviste garnalen vervolgens ter plaatse te koken, te zeven en vervolgens te laten proeven.

Wie ten slotte graag meer te weten wil komen over het immaterieel erfgoed, kan daarvoor terecht op www.immaterieelerfgoed.be. Op deze site worden de manifestaties betreffende het immateriaal cultureel erfgoed gebundeld, en kunnen ook alle elementen die reeds opgenomen werden in de Vlaamse inventarislijst van immaterieel erfgoed teruggevonden worden.

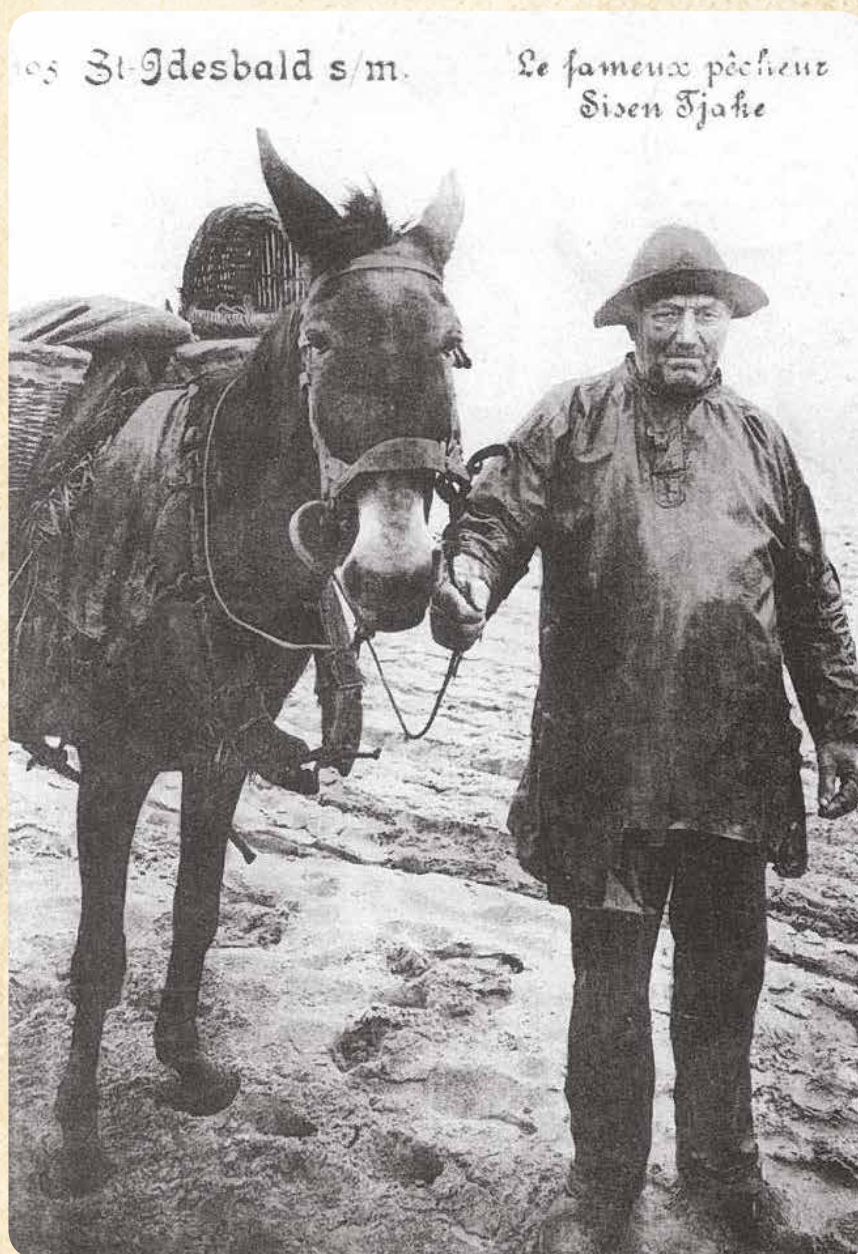


Fig. 3 De bekende garnalvisser Frans Legein (bijgenaamd 'Sisen Tjake') met zijn muilezel op het strand van Sint-Idesbald, deel van Koksijde (Bron: Vercaemer, M.; Debaeke, S. (2002). Koksijde graag gezien: de oudste prentkaarten).

